SANYO

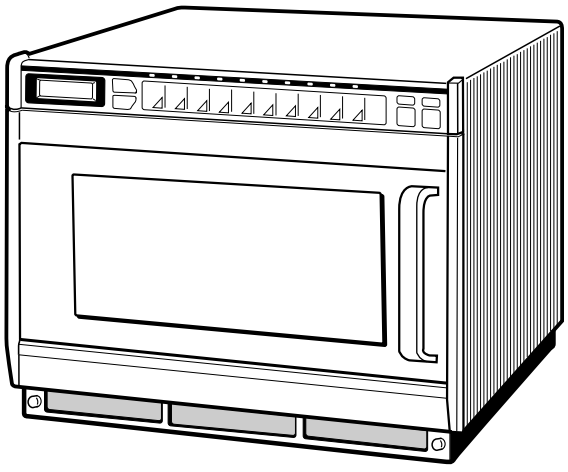
MIKROWELLENGERAET FUER DIE GASTRONOMIE
BEDIENUNGSANLEITUNG

COMMERCIAL USE MICROWAVE OVEN OPERATING INSTRUCTIONS

FOUR PROFESSIONNEL A MICRO-ONDES
MODE D'EMPLOI

MAGNETRONOVEN VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK
GEBRUIKSAANWIJZING

FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE MANUALE D'ISTRUZIONE



EM-C1800K

D

INHALTSVERZEICHNIS

1. BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE 3
2. BEDIENFELD 4
3. AUFSTELLUNG 5
4. WARNUNG! Dieses Gerät muß geerdet werden! 5
5. HINWEISE FÜR SICHEREN BETRIEB DER MIKROWELLE 6
6. PRAKTISCHE TIPS ZUM GAREN MIT MIKROWELLE 7
7. GRUNDLEGENDE ARBEITSREGELN 7
8. BEDIENUNGSVERFAHREN (1)
   MANUELLES GAREN MIT ZEITSCHALTUHR 8
9. BEDIENUNGSVERFAHREN (2)
   GEBRAUCH DER PROGRAMMTASTE ZUR
   SPEICHERUNG 9–11
10. BEDIENUNGSVERFAHREN (3)
    GARVERFAHREN 12
11. HINWEISE ZUM GAREN 13
12. GEEIGNETES KOCHGESCHIRR UND ZULÄSSIGE
    WERKSTOFFE 13
13. KONTROLLE VON AUFGELAUFENER GARZEIT,
    ANZAHL VON KLAPPENOEFFNUNGEN UND
    REGELUNG DES AKUSTISCHEN SIGNALS 14
14. REINIGUNG UND PFLEGE 15
15. IM REPARATURFALL 15
16. TECHNISCHE DATEN UND ZUBEHÖR 16

GB AU

CONTENTS

1. NAME AND FUNCTION OF PARTS 17
2. CONTROL PANEL 18
3. INSTALLATION 19
4. WARNING-This appliance must be earthed 19
5. HOW TO USE YOUR SANYO MICROWAVE
   OVEN SAFELY 20
6. HINTS FOR COOKING 20
7. MICROWAVE OVEN COOKING KNOW-HOW 21
8. OPERATING INSTRUCTION (1)
   TIMER (MANUAL) COOKING 21
9. OPERATING INSTRUCTION (2)
   USING THE PROGRAMME KEY
   FOR MEMORY STORAGE 22–24
10. OPERATING INSTRUCTION (3)
    HEATING METHOD 25
11. PRECAUTION WHILE HEATING 26
12. USABLE COOKING UTENSILS AND MATERIALS 26
13. CHECKING ACCUMULATIVE COOKING TIME,
    NUMBER OF DOOR OPERATIONS AND CONTROL
    OF THE BUZZER SOUND 27
14. CARE AND CLEANING 28
15. WHAT TO DO IF REPAIRS ARE NEEDED 28
16. SPECIFICATIONS AND ACCESSORIES 28

F

SOMMAIRE

1. NOM DES PIÈCES ET LEURS FONCTIONS 29
2. PANEAU DE COMMANDE 30
3. INSTALLATION 31
4. AVERTISSEMENT – L'appareil doit être mis à la terre 31
5. COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES
   EN TOUTE SÉCURITÉ 32
6. CONSEILS DE CUISSON 32
7. TECHNIQUE DE CUISSON PAR MICRO-ONDES 33
8. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT (1)
   CUISSON AVEC MINUTERIE (MANUELLE) 33
9. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT (2)
   UTILISATION DE LA TOUCHE DE PROGRAMME
   POUR LA MISE EN MÉMOIRE DES RÉGLAGES 34–36
10. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT (3)
    MÉTHODE DE RÉCHAUFFAGE 37
11. PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR LE RÉCHAUFFAGE 38
12. USTENSILES DE CUISINE ET MATÉRIAUX UTILISABLES 38
13. VÉRIFICATION DU TEMPS DE CUISSON CUMULÉ,
    DU NOMBRE D'OUVERTURES/FERMETURES
    DE LA PORTE ET COMMANDE DE LA SONNERIE 39
14. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 40
15. QUE FAIRE SI DES RÉPARATIONS SONT
    NÉCESSAIRES 40
16. FICHE TECHNIQUE ET ACCESSOIRES 41

NL

INHOUD

1. NAAM EN FUNCTIE VAN DE ONDERDELEN 42
2. BEDIENINGSPANEEL 43
3. INSTALLEREN 44
4. WAARSCHUWING – Dit apparaat dient geaard te worden! 44
5. AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK 45
6. WENKEN VOOR HET KOKEN 45
7. PRAKTISCHE KENNIS VOOR HET KOKEN
   MET EEN MAGNETRONOVEN 46
8. BEDIENING (1)
   KOKEN MET BEHULP VAN DE SCHAKELKLOK
   (HANDBEDIENING) 46
9. BEDIENING (2)
   PROGRAMMEREN VAN HET GEHEUGEN MET BEHULP
   VAN DE PROGRAMMATOETS 47–49
10. BEDIENING (3)
    KOOKPROCEDURE 50
11. VOORZORGSMAATREGELEN TIJDENS HET KOKEN 51
12. BRUIKBAAR KOOKGEREI EN MATERIAAL 51
13. CONTROLEREN VAN DE TOTALE KOOKTIJD,
    AANTAL OVENDEUR-BEDIENINGEN EN REGELING
    VAN DE ZOEMERTOON 52
14. ONDERHOUD EN REINIGING 53
15. ALS REPARATIE VEREIST IS 53
16. TECHNISCHE GEGEVENS EN TOEBEHOREN 54

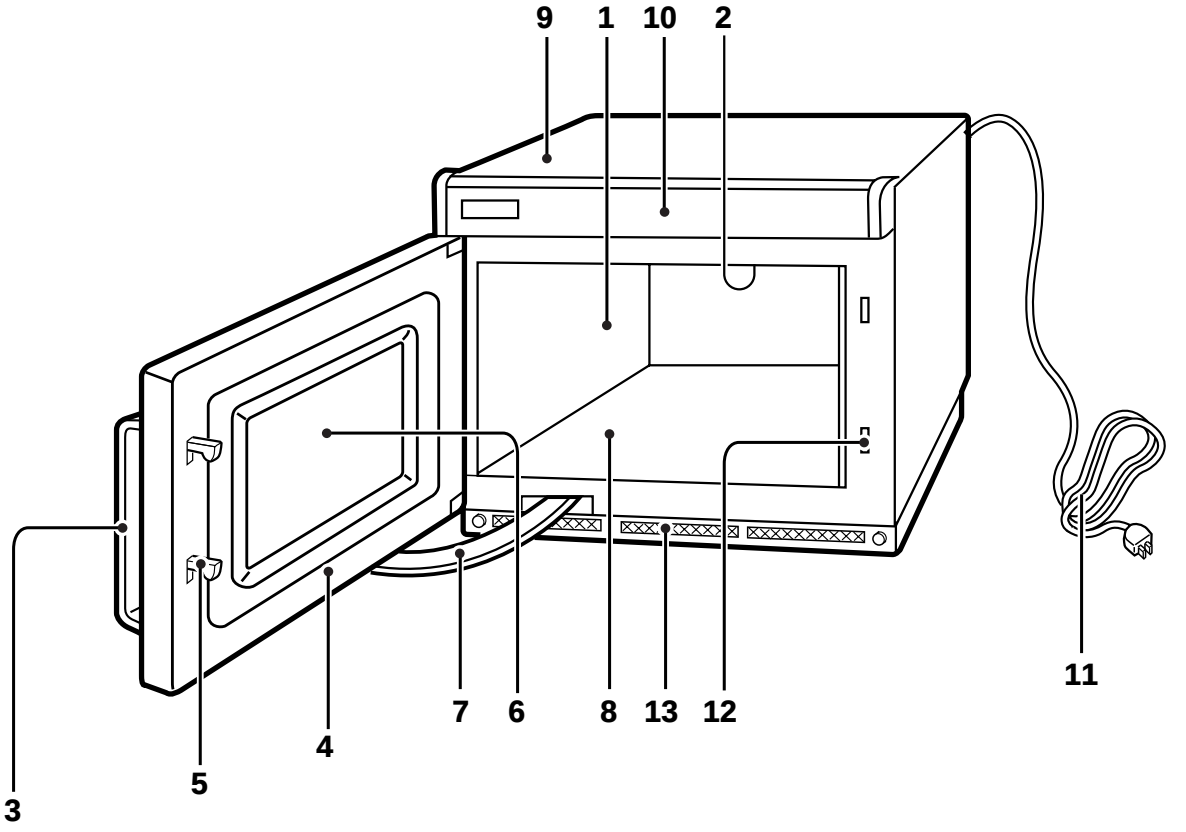
I

INDICE

1. NOME E FUNZIONI DELLE PARTI 55
2. PANNELLO DI CONTROLLO.....56
3. INSTALLAZIONE.....57
4. ATTENZIONE: Collegare la massa a terra.....57
5. COME USARE IL VOSTRO FORNO A MICROONDE SANYO IN MODO SICURO.....58
6. SUGGERIMENTI PER LA COTTURA.....58
7. LA COTTURA A MICROONDE.....59
8. ISTRUZIONI (1) COTTURA CON IL TIMER (MANUALE).....59
9. ISTRUZIONI (2) USO DEI TASTI PROGRAMMA PER MEMORIZZARE.....60–62
10. ISTRUZIONI (3) METODO DI RISCALDAMENTO.....63
11. PRECAUZIONI DURANTE LA COTTURA 64
12. UTENSILI E MATERIALI DA USARE.....64
13. CONTROLLO DEL TEMPO ACCUMULATO, NUMERO DELLE APERTURE DELLA PORTA E REGOLAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO.....65
14. ACCORGIMENTI E PULIZIA 66
15. COSA FARE IN CASO DI GUASTI 66
16. SPECIFICAZIONI E ACCESSORI 66

D

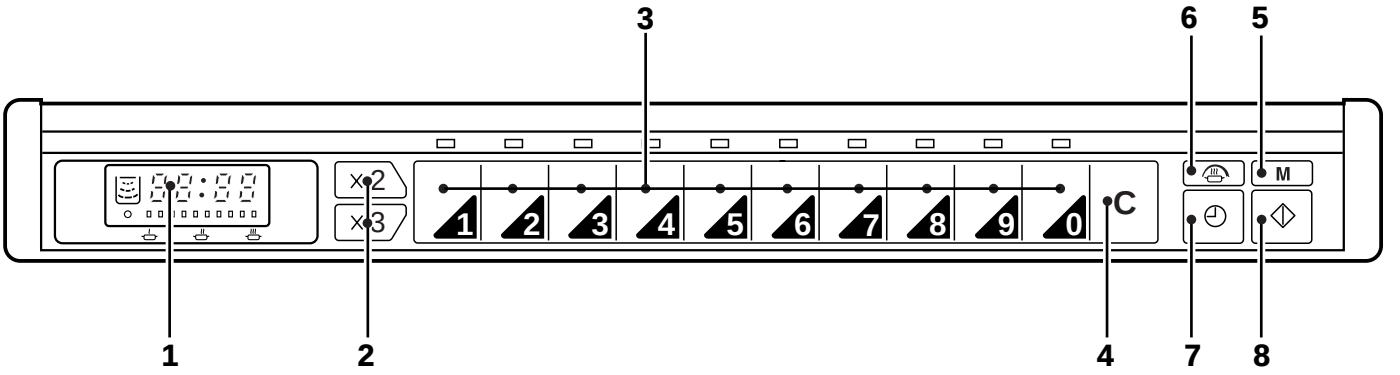
BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE



1. **Garraum**
   Hier werden die Speisen zum Garen hineingestellt. Den Garraum nach jedem Gebrauch der Mikrowelle reinigen.
2. **Rührwerkabschirmung**
   Diese Abdeckung sorgfältig reinigen.
3. **Klappengriff**
4. **Klappe**
5. **Klappenklinke**
6. **Abgeschirmtes Fenster**
   Durch dieses Fenster kann der Verlauf des Garens beim Betrieb der Mikrowelle beobachtet werden.
7. **Klappenarm**
   Verhindert ein Zurückschwingen der Klappe.
8. **Keramik-Bodenplatte**
   Auf diese Bodenplatte werden die Speisen zum Garen in einem geeigneten Geschirr gestellt.
9. **Gehäuse**
10. **Bedienfeld**
11. **Netzkabel**
12. **Sicherheitsverriegelungs-System**
    Mit eingebauter Sicherheitsverriegelung.
13. **Luftfilter**
    Diesen Filter sorgfältig reinigen.

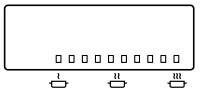
Hinweis: Achten Sie darauf, daß die Tür beim Aufmachen immer vollständig geöffnet wird.

BEDIENFELD

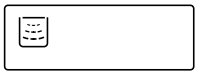


1. Display-Anzeigen

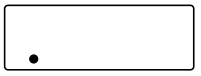
- Zeigt die verbleibende Garzeit an.



- Zeigt die verbleibenden Leistungsstufen beim Garen an.



- Blinkt während des Garens.



- Informiert Sie darüber, daß es Zeit für das Austauschen der Magnetrone ist.

2. Portions-Wahltasten

- Mit diesen Tasten können doppelte und dreifache Portionen gegart werden.
  Sie werden in Verbindung mit der Programmtaste betätigt.

3. Garprogramm-Wahltasten

- Das Gerät ist unmittelbar nach Eingabe des gewünschten Garprogramms über eine dieser zehn Tasten (von 1 bis 0 beziffert) betriebsbereit.
  Die Garzeit des gewählten Garprogramms wird auf dem Display angezeigt, und diese Anzeige verringert sich fortlaufend nach Starten des Garvorgangs.
- Während der Programmierung dienen diese Tasten als Zifferntasten zur Eingabe der Leistungsstufe und Garzeit.

4. Löschtaste

- Diese Taste dient dazu, eine Einstellung zu löschen, zum Unterbrechen des Einstellverfahrens bei einem Eingabefehler sowie zum vorzeitigen Abbrechen des Garvorgangs.

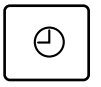
5. Speichertaste

- Über diese Taste wird die gewünschte Leistungsstufe und Garzeit gespeichert.

6. Leistungsregelungs-Taste

- Dient zur Eingabe der gewünschten Leistungsstufe in den Speicher.

7. Zeitschaltuhr-Taste



- Mit Hilfe dieser Taste wird die gewünschte Garzeit in den Speicher eingegeben.

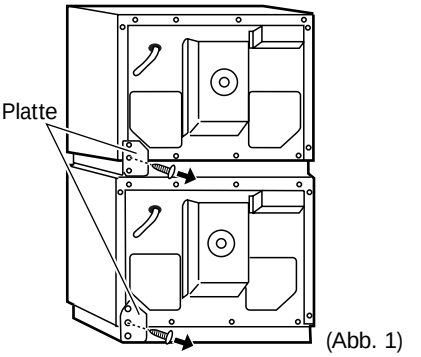
8. Starttaste

- Für Garen über Zeitschaltuhr-Betrieb.
- Für Neustart bei programmiertem Garen.

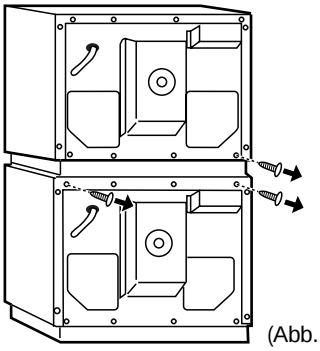
AUFSTELLUNG

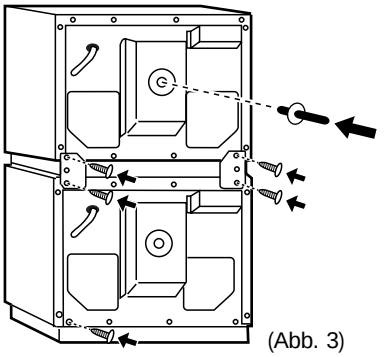
1. Gehäuse und Bedienfeld der Mikrowelle sind bei der Auslieferung mit Plastikfolie geschützt, die vor Inbetriebnahme des Gerätes entfernt werden muß.
2. Die Mikrowelle auf einer ebenen, waagerechten Unterlage aufstellen, die das Gewicht des Gerätes tragen kann. Die Mikrowelle muß sich in einer stabilen Lage befinden, um Vibrationen und Geräusche beim Betrieb zu vermeiden.
3. **Die Mikrowelle von Wärmequellen und Nässe fernhalten.** Wenn die Mikrowelle Wärme und Nässe ausgesetzt wird, kann dies zu einer Beeinträchtigung der Geräteleistung sowie zu Funktionsstörungen führen. Das Gerät daher nicht in der Nähe von Wärmequellen und Wasser aufstellen.
4. Dieser Herd entspricht den EMK-Richtlinien 89/336/EEC Wenn Sie die Mikrowelle zu nahe bei Fernseh-oder Rund-funkgeräten aufstellen, kann es jedoch zu Empfangsstörungen kommen; daher den Herd möglichst weit entfernt von solchen Geräten aufstellen.
5. **An der Rückwand der Mikrowelle befinden sich Ventilationsöffnungen. Einen Abstand von 5 cm zwischen der Rückseite des Gerätes und der Wand dahinter einhalten, um diese Öffnungen nicht zu blockieren. Bei Aufstellung in einem Schrank oder Regal muß ein Abstand von 20 cm über dem Gerät frei bleiben.**
   Werden die Ventilationsöffnungen verdeckt, so kann dies eine Funktionsstörung verursachen. Da Heißluft aus diesen Öffnungen strömt, dürfen sie nicht durch Gardinen oder andere Gegenstände zwiscen der Rückseite des Gerätes und einer Wand verdeckt oder blockiert werden.

6. **Bei Turmaufbau**
   1) Stellen Sie die beiden Mikrowellenherde aufeinander und entfernen Sie die Platten, die an beiden Geräten mit einer Schraube an der unteren linken Ecke hinten befestigt sind. (Abb. 1)
   2) Entfernen Sie die beiden Schrauben, mit denen der Rahmen des unteren Mikrowellenherds befestigt ist. Entfernen Sie die Schraube für die untere rechte Ecke des oberen Mikrowellenherds. (Abb. 2)
   3) Verwenden Sie die Schraubenlöcher für die obere und untere Platte, um die beiden Mikrowellenherde mit den vier Schrauben miteinander zu verbinden. Sichern Sie ebenfalls die untere linke Ecke des unteren Mikrowellenherds. (Abb. 3)
   4) Bringen Sie einen Abstandshalter aus Kunststoff an der Kanalöffnung des oberen Herdes an.



(Abb. 1)


(Abb. 2)


(Abb. 3)

WARNUNG! Dieses Gerät muß geerdet werden!

WICHTIG

Die Drähte in diesem Kabel entsprechen dem folgenden Schlüssel:

grün/gelb: Erdung
blau: neutral
braun: Stromführung

Da die Farben der Drähte in diesem Kabel eventuell nicht mit den Farbmarkierungen in Ihrer Steckdose übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:

Der grün/gelbe Draht muss mit dem in Ihrer Streckdose mit “E”, dem ⏚ Erdungssymbol bezeichneten bzw. dem grünen oder grün/gelben Pol angeschlossen werden.

Der blaue Draht muss mit dem in Ihrer Steckdose mit “N” bezeichneten bzw. dem schwarzen Pol angeschlossen werden. Der braue Draht muss mit dem in Ihrer Steckdose mit “L” braune bzw. dem roten Pol angeschlossen werden.

HINWEISE FÜR SICHEREN BETRIEB DER MIKROWELLE

Diese Mikrowelle verfügt über verschiedene Schutzeinrichtungen. Bitte beachten Sie aber auch die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig:

a) Auf keinen Fall die Sicherheitsverriegelungen außer Kraft setzen oder modifizieren.

b) Keine Gegenstände zwischen die Vorderseite der Mikrowelle und die Klappe stellen und darauf achten, daß sich keine Rückstände oder Schmutzablagerungen auf den Dichtflächen bilden. Die Dichtflächen in regelmäßigen Zeitabständen mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen, das Reinigungsmittel mit Wasser abspülen und anschließend trockenreiben. Auf keinen Fall Reinigungspulver mit Schleifwirkung oder Topfkratzer zur Reinigung verwenden.

c) Die geöffnete Klappe darf keiner starken Belastung ausgesetzt werden, die dazu führen könnte, daß das Gerät nach vorne stürzt oder Klappe und Stützarm beschädigt werden.
Bei einer Beschädigung der Mikrowelle diese nicht weiter betreiben, bis sie von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde. Von besonderer Wichtigkeit ist, daß sich die klappe stets einwandfrei schließen läßt und daß die folgenden Teile nicht beschädigt sind:
i) Klappe (nicht verbogen!)
ii) Scharniere und Klinken (weder beschädigt noch lose!)
iii) Klappendichtung und Dichtflächen.

d) Da Justierungen und Reparaturen der Mikrowelle gefährlich sind, dürfen sie nur von einem qualifiziertem SANYO-Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

ANMERKUNG
Die folgenden Vorgänge sind normal und deuten nicht auf eine Funktionsstörung des Gerätes: Dampf strömt aus den Fugen der Klappe, das Fenster des Garraums beschlägt sich von innen oder Wassertröpfchen erscheinen während des Garvorgangs unter der Klappe. Dabei handelt es sich lediglich um Kondensationswasser von der Wärme der Speisen. die Betriebssicherheit der Mikrowelle wird davon nicht beeinträchtigt.
Die Klappe wurde absichtlich nicht auf eine vollständige Abdichtung des Garraums ausgelegt, sondern weist eine SANYO-Spezialkonstruktion auf, die die völlige Betriebssicherheit dieser Mikrowelle gewährleistet.

Hinweis: Nach beendetem Garvorgang sowie nach einer Unterbrechung des Garvorgangs durch Öffnen der Klappe bleibt der Lüfter eine Minute lang eingeschaltet.

WEITERE VORSICHTSHINWEISE:

1. Auf keinen Fall das Gehäuse der Mikrowelle entfernen! Im Inneren des Gerätes befinden sich Teile, die hohe Spannungen führen, so daß die Gefahr von schweren Verletzungen besteht, wenn das Gehäuse entfernt wird.

2. Darauf achten, daß kein Wasser auf die Mikrowelle verschüttet wird, vor allem im Umfeld der Ventilationsöffnungen.

3. Die Mikrowelle niemals ohne den Luftfilter an der Unterseite des Gehäuses betreiben. Der Luftfilter muß in regelmäßigen Zeitabständen gereinigt werden, um eine Beeinträchtigung der Geräteleistung zu vermeiden.

4. Die Mikrowelle nicht in Betrieb setzen, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden.
Durch einen leeren Betrieb des Gerätes wird die Lebensdauer des Magnetron-Systems verkürzt und Überhitzen verursacht.
Außerdem schmelzen oder brennen die Innenbauteile des Gerätes, wodurch das Gerät beschädigt wird.

5. Beim Garen stets die Bodenplatte im Garraum lassen.
Wird Geschirr direkt auf den Boden des Garraums gestellt, so kann eine Verschmutzung der Mikrowelle auftreten, wenn Speisen überlaufen und am Boden anbrennen.

6. Darauf achten, daß Alufolie, Bratspieße aus Metall und andere Metallgegenstände beim Garen das Klappenfenster und die Innenwände des Garraums nicht berühren.
Anderenfalls tritt u.U. Funkenbildung an der Kontaktstelle auf, die Scheibe des Fensters platzt oder die Innenwände werden beschädigt

7. Beim Erhitzen oder Garen von Speisen in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt lassen.

8. Falls sich Rauch beim Garen entwickelt, die Klappe geschlossen lassen und die Mikrowelle durch Abtrennen des Netzsteckers aus der Steckdose ausschalten.

9. Die Betätigung des oberen und unteren Scharniers sowie der Klinken der Klappe darf nicht blockiert oder gehemmt werden. Anderenfalls werden Funktionsstörungen des Gerätes verursacht.

10. Keine allzu große Kraft auf die Tasten am Bedienfeld ausüben und diese auch nicht mit metallischen oder scharfen Gegenständen drücken. Eine Beschädigung oder Funktionsstörung der Mikrowelle könnte die Folge sein.

11. Keine Gegenstände oben auf die Mikrowelle legen, da sich diese beim Betrieb stark erwärmt, so daß die Gefahr von Schmelzen und Beschädigung darauf abgestellter Gegenstände besteht.

12. Den Netzstecker stets sauberhalten, um eineneinwandfreien Netzanschluß zu gewährleisten und Betriebsstörungen zu vermeiden.

13. Kinder sollten nur dann die Erlaubnis haben, den Mikrowellenofen zu verwenden, wenn sie zuvor entsprechende Anweisungen bekommen haben, damit sie in der Lage sind, den Mikrowellenofen auf sichere Weise zu bedienen, und sich der Risiken einer unsachgemäßen Anwendung bewußt sind.

14. Besteht die Möglichkeit, daß elektrische Systeme infolge einer Beeinflussung durch elektromagnetische Felder versagen und dadurch Personen gefährdet werden, ist dies durch technische Maßnahmen zu verhindern.
Zu elektrischen Systemen zählen auch Herzschrittmacher. Es wird empfohlen, Personen mit Herzschrittmachern nicht elektromagnetischen Feldern auszusetzen. Es sind jedoch unbedingt die Herstellerangaben zu beachten.

15. Geräte und Anlagen sind mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen zu prüfen. Über das Ergebnis der Prüfung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen. Die Aufzeichnungen sind auf Verlangen der Berufsgenossenschaft vorzulegen.

Hinweis: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es von einem SANYO Kundendiensttechniker ersetzt werden, da ein Spezialkabel benötigt wird.
(432-0-8390-52700)

PRAKTISCHE TIPS ZUM GAREN MIT MIKROWELLE

1. Garzeit der Mikrowelle
- Wie beim Garen mit anderen Formen von Wärme führt ein Überhitzen von Speisen auch beim Garen mit Mikrowellen zu Anbrennen, da die Feuchtigkeit aus den Nahrungsmitteln verdampft.
- Die zeitschaltuhr daher nicht auf eine längere Garzeit als erforderlich einstellen.
- Beim ersten Garen einer bestimmten Speise empfiehlt es sich, den Garvorgang etwas früher abzubrechen und den Garfortschritt zu überprüfen.
- Speisen nicht zu lange garen. Wenn sich harte, dunkle Stellen nach dem Garvorgang in einer Speise befinden, bedeutet dies, daß sie zu lange gegart wurde.

2. Kleine Portionen und getrocknete Nahrungsmittel nicht lange Zeit erhitzen.
- Solche Speisen können anbrennen oder Feuer fangen, und die Mikrowelle wird dadurch wie bei leerem Betrieb beeinträchtigt. Beim Erhitzen dieser Art von Speisen ein Glas Wasser in den Garraum stellen.

3. Unbedingt darauf achten, verschlossene Behälter, z.B. Gläser mit Babynahrung, vor dem Garen zu öffnen und Löcher in Plastikbeuteln anbringen, die gefrorenes Gemüse usw. enthalten.
- Verschlossene Behälter können explodieren!

4. Babynahrung in Gläsern oder Flaschen muß nach dem Erwärmen gut umgerührt oder geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen. Durch die Erwärmung im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen läßt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, bitte die Temperatur des Gefäßes und der Babynahrung prüfen.

5. Eier nicht in der Schale garen, da sie sonst explodieren.
- Bevor Spiegeleier zubereitet werden, die Membran um das Eigelb herum aufstechen, damit Dampf entweichen kann. Das Eigelb schwillt schneller an als die Membran, so daß das Ei bei schnellem Erhitzen explodiert. Gekochte Eier können in dieser Mikrowelle nicht zubereitet werden.

6. Speisen nicht überhitzen.
- Beim Auftauen die Zeit verkürzen, um ein zu langes Garen zu vermeiden.

7. Die Mikrowelle auf keinen Fall zum Trocknen von Kleidungsstücken benutzen!
- Gegenstände aus Papier oder Stoff dürfen nicht getrocknet werden! Gefahr von Beschädigung des Gerätes und Brand!

8. Zum Kochen von Wasser und anderen Flüssigkeiten grundsätzlich Behälter mit breiten Öffnungen verwenden, so daß Luftbläschen unbehindert entweichen können. Bei Gebrauch eines Behälters mit enger Öffnung kann es geschehen, daß sich kleine Bläschen zu einer einzigen grossen Luftblase vereinigen, so daß die Flüssigkeit überläuft. Dies ist sogar nach Ende des Erhitzens möglich.

GRUNDLEGENDE ARBEITSREGELN

1. Garzeiten bei verschiedenen Portionen
- Die für die jeweilige Portion angemessene Garzeit eingeben.
- Beim Erhitzen einer doppelten oder dreifachen Portion die entsprechende Portionstaste etätigen.

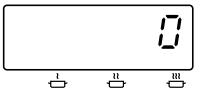
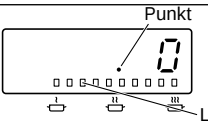
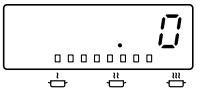
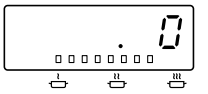
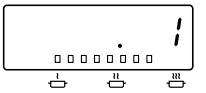
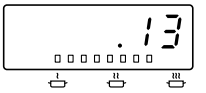
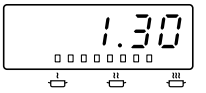
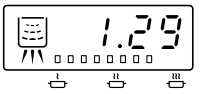
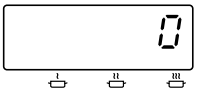
2. Tips für gleichmäßiges Garen
- Dickere, größere Speisen nach der ersten Hälfte der Garzeit wenden (um 180 Grad).
- Wenn zwei oder mehr Stücke gegart werden, diese nach der ersten Hälfte drehen.
- Beim Garen von voluminösen Nahrungsmitteln darauf achten, diese nach der ersten Hälfte des Garvorgang umdrehen.
- Beim Garen von Nahrungsmitteln, deren Teile eine unterschiedliche Dicke besitzen, die dünneren Teile, die schneller gegart werden, während der ersten Hälfte der Garzeit mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zerkocht werden.
- Beim Zubereiten von Suppen und Saucen diese in der Mitte der Garzeit einmal oder zweimal umrühren.

Hinweis: Vor dem Gebrauch sicherstellen, daß alle verwendeten Utensilien, Geschirr usw. zum Garen mit Mikrowellen geeignet sind.

BEDIENUNGSVERFAHREN (1)

MANUELLES GAREN MIT ZEITSCHALTUHR

1) Das Netzkabel an die Steckdose anschließen. 2) Die Klappe öffnen. Die Garraumlampe leuchtet auf.

	Bedienungsverfahren	Display
1	Die Speisen in geeigneten Behälter auf die Bodenplatte im Garraum stellen und die Klappe schließen. Danach erlischt die Garraumlampe	 ● "0" erscheint auf dem Display.
2	● Die Taste drücken.	 ● Auf dem Display erscheinen ein Punkt und der Leuchtbalken von Leistungsstufe 10.
3	● Leistungsstufe 8 über die Programmtasten eingeben: ● Zifferntaste "8" drücken.	 ● Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 8 erscheint.
4	● Die Taste drücken.	 ● Die Anzeige ändert sich nicht.
5	● Die gewünschte Garzeit über die Programmtasten eingeben. ● Zur Eingabe einer Garzeit von 1 Minute 30 Sekunden zunächst Zifferntaste "1" drücken.	 ● Auf dem Display erscheint "1".
6	● Zifferntaste "3" drücken.	 ● Rechts neben der "1" erscheint die Ziffer "3", so daß jetzt "13" angezeigt wird.
7	● Zifferntaste "0" drücken.	 ● Jetzt zeigt das Display "1.30".
8	● Die drücken.	 ● Nach Beginn des Garvorgangs leuchtet das Symbol links auf, und die Zeitanzeige verringert sich fortlaufend bis auf Null.
9	● Nach Ende der Garzeit: ● Die Speise aus dem Garraum entfernen.	 ● Ein akustisches Signal ertönt, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen, und das Display zeigt "0". Die Garraumlampe erlischt.

Hinweis: Zum Garen mit der Höchstleistung die Leistungsregelungs-Taste nicht drücken. In einem solchen Fall können Schritt 2 und 3 oben ausgelassen werden. In einem solchen Fall kann nur eine maximale Garzeit von 10 Minuten eingegeben werden.

2-Stufen-Garen
Führen Sie die Schritte 1 bis 7 aus, wiederholen Sie dann die Schritte 2 bis 7 und drücken Sie die Starttaste.

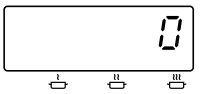
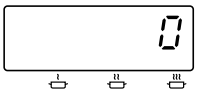
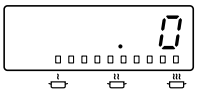
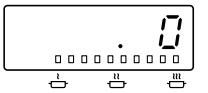
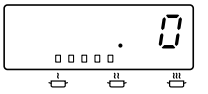
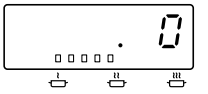
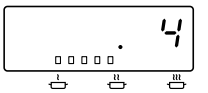
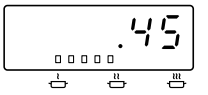
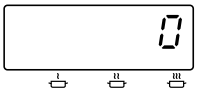
3-Stufen-Garen
Führen Sie die Schritte 1 bis 7 aus, wiederholen Sie dann die Schritte 2 bis 7 zweimal und drücken Sie die Starttaste.

BEDIENUNGSVERFAHREN (2)

GEBRAUCH DER PROGRAMMTASTE ZUR SPEICHERUNG

1. Programmiertes Garen (einstufig) mit geringerer Leistung

(Beispiel) Eingabe des folgenden Garprogramms in Speicherplatz 4: (Leistungsstufe 5, 45 Sekunden lang

	Bedienungsverfahren	Display
1	● Die Taste [M] einmal drücken.	 ● Auf dem Display erscheint “0”.
2	● Die Taste [M] erneut drücken.	 ● Die Anzeige ändert sich nicht.
3	● Programmtaste “4” drücken.	 ● Die Lampe oberhalb der Nummer von Speicherplatz 4 leuchtet auf. Leistungsstufe “10” wird angezeigt.
4	● Die Taste [⏲] drücken.	 ● Die Anzeige ändert sich nicht.
5	● Zur Eingabe von Leistungsstufe 5: Zifferntaste “5” drücken.	 ● Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 5 erscheint.
6	● Die Taste [⏲] drücken.	 ● Die Anzeige ändert sich nicht.
7	● Die gewünschte Garzeit von 45 Sekunden über die Programmtasten eingeben. Zunächst Zifferntaste “4” drücken.	 ● Das Display zeigt “4”.
8	● Danach Zifferntaste “5” drücken.	 ● Rechts neben “4” erscheint “5”, so daß das Display “45” zeigt.
9	● Die Taste [M] drücken.	 ● Auf dem Display erscheint “0”.

Hinweis: Beim Betrieb mit Höchstleistung brauchen Sie die Leistungsregelungs-Taste nicht zu betätigen. Die Höchstleistung wird automatisch eingeschaltet, Sie können deshalb die Schritte 4 und 5 überspringen.

2-Stufen-Garen

Führen Sie die Schritte 1 bis 8 aus, wiederholen Sie dann die Schritte 4 bis 8 und drücken Sie die Speichertaste.

3-Stufen-Garen

Führen Sie die Schritte 1 bis 8 aus, wiederholen Sie dann die Schritte 4 bis 8 zweimal und drücken Sie die Speichertaste.

LEISTUNGSSTUFEN-VERZEICHNIS

Leistungsstufe (einzugebende Ziffer)	Leistung (in Watt)	Eingabezeit maximal
	EM-C1800K	
Höchstleistung (keine Eingabe erforderlich)	1800	6 Min. 00 Sek.
9	1620	”
8	1440	”
7	1260	”
6	1080	”
5	900	30 Min. 00 Sek.
4	720	”
3	540	”
2	360	”
1	180	”
0	0	”

*Um das Gerät als Zeitschaltuhr (bis zu 60 Minuten) zu verwenden, kann als Leistungsstufe “0” eingegeben werden. In einem solchen Fall leuchtet die Garraumlampe nicht auf. Nach Drücken der Starttaste verringert sich lediglich die Zeitanzeige bis auf Null.

ANMERKUNGEN:

1. Bei jeder Betätigung einer Taste ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung.
2. Wenn nach Drücken einer Zifferntaste die entsprechende Ziffer nicht angezeigt wird, die Löschtaste betätingen und das Bedienungsverfahren danach von Anfang an wiederholen.
3. Nach Eingabe einer Garzeit, die die maximale Eingabezeit überschreitet, werden alle Tasten gesperrt.
4. Zur Vorgabe einer Garzeit von 1 Minute “100” eingeben.
5. Das Speicherverfahren wird grundsätzlich durch Drücken der Speichertaste abgeschlossen.
   Falls die Taste Speichertaste nicht zuletzt betätigt wird, werden die eingegebenen Einstellungen nicht gespeichert, und der frühere Inhalt des betreffenden Speicherplatzes bleibt erhalten.

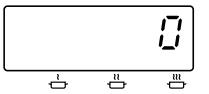
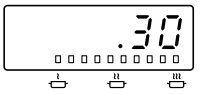
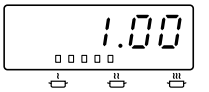
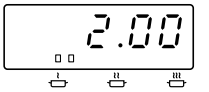
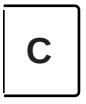
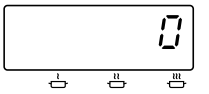
BEDIENUNGSVERFAHREN (2)

GEBRAUCH DER PROGRAMMTASTE ZUR SPEICHERUNG

2. Kontrolle eines Garprogramms

(Beispiel) Garprogramm 3 wurde wie folgt gespeichert:

Erste Stufe (Höchstleistung, 30 Sekunden lang. Zweite Stufe (Leistungsstufe 5, 1 Minuten lang Dritte Stufe (Leistungsstufe 2, 2 Minuten lang

	Bedienungsverfahren	Display
1	● Die Klappe öffnen.	 ● Auf dem Display erscheint “0”.
2	● Zifferntaste “3” drücken.	 ● Die Lampe von Speicherplatz 3 leuchtet. ● Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 10 erscheint. ● Als Garzeit der ersten Stufe wird “30” (Sekunden) angezeigt
3	● Zifferntaste “3” erneut drücken.	 ● Die Lampe von Speicherplatz 3 leuchtet. ● Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 5 erscheint. ● Als Garzeit der zweiten Stufe wird “1” (Minuten) angezeigt.
4	● Zifferntaste “3” erneut drücken.	 ● Die Lampe von Speicherplatz 3 leuchtet. ● Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 2 erscheint. ● Als Garzeit der dritte Stufe wird “2” (Minuten) angezeigt.
5	 ● Die Taste C drücken.	 ● Auf dem Display erscheint “0”.

Anmerkungen:

1. Nach Kontrolle des Speicherinhalts die Löschtaste drücken.
2. Falls der betreffende Speicherplatz kein Programm enthält, blinkt die Programmtastenanzeige.
3. Um den Inhalt eines Speicherplatzes zu ändern, die Speichertaste zweimal drücken und das neue Programm danach wie auf Seite 9 bis 10 erläutert eingeben.

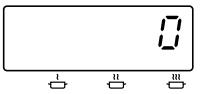
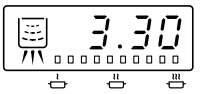
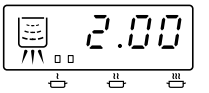
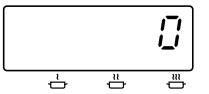
BEDIENUNGSVERFAHREN (3)

GARVERFAHREN

1. Normales Verfahren

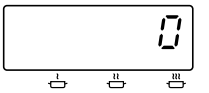
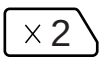
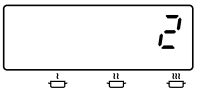
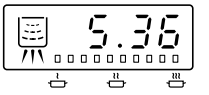
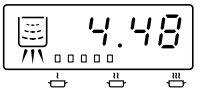
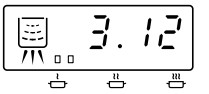
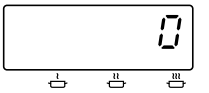
(Beispiel) Garprogramm 3 wurde wie folgt gespeichert:

Erste Stufe (Höchstleistung, 30 Sekunden lang. Zweite Stufe (Leistungsstufe 5, 1 Minuten lang Dritte Stufe (Leistungsstufe 2, 1 Minuten lang

	Bedienungsverfahren		Display	
1		● Die Speisen in den Garraum stellen.		● Auf dem Display erscheint “0”.
2		● Programmtaste “3” drücken. (der Garvorgang beginnt)		● Die Anzeige der Programmtaste 3 leuchtet. ● Die Gesamtgarzeit wird angezeigt und zurückgezählt.
				● Am Ende der ersten Stufe wird die Restgarzeit angezeigt und zurückgezählt.
				● Am Ende der zweiten Stufe wird die Restgarzeit für die dritte Stufe angezeigt und bis auf null zurückgezählt.
3		● Ende des Garvorgangs. ● Die Speise aus dem Garraum entfernen.		● Das akustische Signal ertönt, und “0” erscheint auf dem Display.

2. Gebrauch der Portionstasten

(Beispiel) Bei Verwendung von der doppelte Portion

	Bedienungsverfahren		Display	
1		● Die Speisen in den Garraum stellen.		● Auf dem Display erscheint “0”.
2		● Die Taste [x2] drücken.		● “2” erscheint.
3		● Programmtaste “3” drücken. (der Garvorgang beginnt)		● Die Anzeige der Programmtaste 3 leuchtet. ● Die Gesamtgarzeit für die erste Stufe wird angezeigt und zurückgezählt.
				● Am Ende der ersten Stufe wird die Restgarzeit angezeigt und zurückgezählt.
				● Am Ende der zweiten Stufe wird die Restgarzeit für die dritte Stufe angezeigt und bis auf null zurückgezählt.
4		● Ende des Garvorgangs. ● Die Speise aus dem Garraum entfernen.		● Das akustische Signal ertönt, und “0” erscheint auf dem Display.

● Drücken Sie die Portions-Wahltasten “x3”. Damit ist das dreifache Portion eingestellt und “3” erscheint auf der Anzeige.

HINWEISE ZUM GAREN

1. Überprüfen das Garens der Speisen
Die Klappe während des Garvorganges öffnen. Das Garen stoppt. Die restliche Zeit erscheint und der Leistungsstufenbalken leuchtet auf dem Display. Außerdem leuchtet die Anzeige der Programmtaste.

2. Fortsetzen das Garens nach dem Überprüfen
Die Klappe schließen und die Starttaste drücken.

3. Stoppen des Garens während des Garvorganges
Die Löschtaste drücken.

4. Bei Wahl eines Garprogramms, für das kein Speicherinhalt eingegeben wurde
Auf dem Display erscheint "0", und die Lampe oberhalb der Garprogrammnummer blinkt. Der Betrieb des Gerätes wird gestoppt.

5. Garzeit für doppelte Portionen
Die Garzeit einer doppelten Portion beträgt das 1.6 fache einer einfachen Portion.

6. Garzeit für dreifache Portionen
Die Garzeit einer dreifachen Portion beträgt das 2.1 fache einer einfachen Portion.

7. Einschränkungen beim Garen größerer Portionen
Wenn eine höhere Leistungsstufe als "6" verwendet wird, beträgt die maximale Garzeit 12 Minuten. Bei Verwendung eines Leistungsstufe von weniger als "5", beträgt die maximale Garzeit 60 Minuten.

Eingabezeit maximal				
Leistungs-stufe	Doppelte Portion		Dreifache Portion	
	Eingabezeit maximal	Garzeit	Eingabezeit maximal	Garzeit
10~6	6 Min 00 Sek.	9 Min 36 Sek.	5 Min 43 Sek.	12 Min 00 Sek.
5~1	30 Min 00 Sek.	48 Min 00 Sek.	28 Min 35 Sek.	60 Min 00 Sek.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR UND ZULÄSSIGE WERKSTOFFE

FEUERBESTÄNDIGES GLAS
Feuerbeständiges Geschirr (Jenaer Glas) wie Mischschalen, Backgeschirr für Brot, Torten- und Kuchenplatten, Meßbecher, Schüsseln und Schalen ohne Verzierungen aus Metall.

PORZELLAN
Schalen, Tassen, Speiseplatten, Teller und Schüsseln ohne Verzierungen aus Metall.

TONGESCHIRR
Teller, Tassen, Becher und Schalen.

KUNSTSTOFF
Transparente Plastikfolie (Haftfolie) kann zur Abdeckung von Speisen im Garraum benutzt werden. Die Folie locker auf das Geschirr legen und an den Seiten audrücken. Das Geschirr sollte dabei tief genug sein, daß die Folie die Speise selbst nicht berührt, und Löcher sind in der Folie anzubringen, damit Dampf entweichen kann. Beim Erhitzen der Speise schmilzt die Folie, falls sie die Speise berührt. Teller und Tassen aus Kunststoff sowie halbsteife Plastikbehälter, wie sie zum Einfrieren von Nahrungsmitteln benutzt werden, und Plastikbeutel können bei kurzer Garzeit benutzt werden. Vorsicht ist jedoch geboten, da sich der Kunststoff durch die Hitze der Speise erweichen kann.

VORSICHT: Auf keinen Fall Papier- oder Plastikbeutel mit Klammern oder Spangen aus Metall benutzen; diese können sich erhitzen und Brand verursachen.

Ungeeignetes Geschirr

METALLGESCHIRR
Vom Gebrauch von Kochgeschirr aus Metall wird abgeraten, weil das Metall die Speisen gegen die Mikrowellen von der Unterseite und den Seiten abschirmt, so daß die Speisen nicht gleichmäßig gegart werden. Außerdem kann das Gerät durch Metallgeschirr beschädigt werden.

VERZIERUNGEN AUS METALL
Kochgeschirr mit Metallbändern oder Einfassungen sollte nicht benutzt werden. Diese Metallteile beeinträchtigen den Garvorgang und können Lichtbögen sowie Beschädigung verursachen.

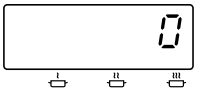
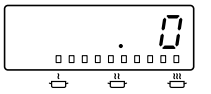
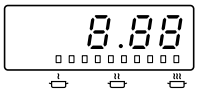
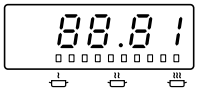
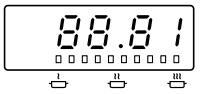
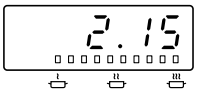
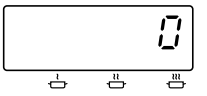
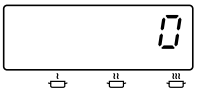
ALUFOLIE
Große Stücke Alufolie sollten vermieden werden, da sie den Garvorgang beeinträchtigen und schädliche Lichtbögen verursachen können. Kleinere Stücke können jedoch benutzt werden, z.B. zum Einwickeln der Beine und Flügel von Geflügel. Dabei darf sich die Alufolie aber nie näher als ca. 2.5 cm von den Innenwänden des Garraums befinden.

HOLZ
Bei Verwendung von Schalen und Platten aus Holz in der Mikrowelle trocknen diese aus und können Risse oder Sprünge bilden.

SONSTIGES
Keinerlei gesprungenes oder anderweitig defektes Geschirr, einschließlich von solchem aus feuerbeständigem Glas, zum Garen mit Mikrowellen verwenden.

KONTROLLE VON AUFGELAUFENER GARZEIT, ANZAHL VON KLAPPENOEFFNUNGEN UND REGELUNG DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Über Tastenbetätigung kann das Display zwischen der Anzeige der aufgelaufenen Garzeit und der Anzeige der Anzahl von Klappenöffnungen umgeschaltet werden. Außerdem können die verbleibende Garzeit sowie Ton und Lautstärke des akustischen Signals vom Benutzer geändert werden.

	Bedienungsverfahren	Display
1	● Die Taste C drücken.	 ● Das Display zeigt “0”.
2	● Die Taste drücken.	 ● Auf dem Display ersheinen ein Punkt sowie der Leuchtbalken von Leistungsstufe 10.
3	● Zifferntaste “8” dreimal drücken.	 ● Das Display zeigt “8.88”.
*	Die ersten drei Schritte sind bei allen Optionen die gleichen. Danach eine der folgenden Ziffern als vierte Ziffer eingeben, um die gewünschte Betriebsart zu kontrollieren oder zu ändern.	
4	● Eine der unten aufegführten Optionen (1 bis 0) über die Programmtasten eingeben.	 ● Beispiel: Eingabe von Option “1” (Kontrolle der aufgelaufenen Garzeit).
5	● Die Taste drücken.	 ● Alle vier Ziffern blinken.
6	● Die Taste erneut drücken.	 ● Die aufgelaufene Garzeit (in diesem Beispiel “2.15”) wird angezeigt. Oder:  ● Bei Wahl einer anderen Option als 1 oder 2 in Schritt 4 oben erscheint “0” auf dem Display, um zu bestätigen, daß die neue Einstellung aktiviert ist.
7	● Die Taste C drücken.	 ● Bei Wahl von Option 1 oder 2 muß die Löschtaste gedrückt werden, um die Anzeige zu löschen. (Bei Option 3 bis 0 ist dieser Schritt nicht erforderlich)

Die folgenden Optionen können durch Eingabe der entsprechenden Ziffer in Schritt 4 oben gewählt werden:

EINGABEOPTIONEN

1 . . . aufgelaufene Garzeit.
2 . . . Anzahl von Klappenöffnungen. (100 Mal)
3 . . . Anzeige der verbleibenden Garzeit (wenn der Garvorgang durch Öffnen der Klappe unterbrochen wurde).
4 . . . Aufheben der verbleibenden Garzeit (wenn der Garvorgang durch Öffnen der Klappe unterbrochen wurde).
5 . . . Ton des akustischen Signals nach Ende des Garvorangs (drei kurze Pieptöne)
6 . . . Ton des akustischen Signals nach Ende des Garvorangs (langer Piepton)
7 . . . Lautstärke des akustischen Signals (leise)
8 . . . Lautstärke des akustischen Signals (mittel)
9 . . . Lautstärke des akustischen Signals (laut)
0 . . . Lautstärke des akustischen Signals (ausgeschaltet)

REINIGUNG UND PFLEGE

Die Mikrowelle stets sauberhalten!

1. Reinigen des Fensters, der Innenseite der Klappe und der Vorderseite des Gerätes

Um die optimale Leistung und Betriebssicherheit der Mikrowelle zu gewährleisten, müssen die Innenseite der Klappe und die Vorderseite des Gerätes frei von Speiserückständen und Fettablagerungen sein.

Diese Stellen mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen, abspülen und trockenreiben. Auf keinen Fall Reinigungspulver mit Schleifwirkung oder Topfkratzer verwenden.

2. Reinigen des Garraums

Nach dem Gebrauch der Mikrowelle im Garraum verschüttete Flüssigkeiten, Ölspritzer und Speisereste so bald wie möglich entfernen. Wird das Gerät im beschmutzten Zustand verwendet, verringert sich der Wirkungsgrad, die Ablagerungen setzen sich an den Innenwänden fest und können schlechten Geruch verursachen. Den Garraum mit einem in lauwarme Seifenlösung getauchten Tuch reinigen und danach mit einem feuchten Tuch nachreiben.

Vor allem der Boden des Garraums wird leicht beschmutzt. Da dies Geruch und abnormale Vibrationen verursachen kann, darauf achten, den Boden sauber zu halten.

VORSICHT: Lackierte Flächen und Kunststoffteile des Gerätes nicht mit Bleichmitteln, Verdünnern und anderen Lösungsmitteln reinigen, da diese Teile dadurch angegriffen werden oder sich verformen können.

3. Die Rührwerkabschirmung (im Oberteil der Mikrowelle) kann an Ort und Stelle leicht abgerieben oder entfernt werden, um sie in einem Waschbecken abzuwaschen. Die Abschirmung besteht aus Mika und ist seitlich und hintern befestigt. Die Abschirmung vorsichtig nach vorn ziehen, um sie zu entfernen. Sie muß in lauwarmer Seifenlösung (nicht heiß) gewaschen, abgespült und getrocknet werden. Darauf achten, die Metallflügel des Rührwerks nicht an andere Gegenstände zu stoßen oder zu verbiegen, da dies eine Änderung des Erhitzungsmusters in der Mikrowelle zur Folge haben könnte.

Zum Einbauen die Abschirmung auf die Schienen auf beiden Seiten und auf der Rückseite des Garraums stellen.

4. Den abnehmbaren Luftfilter regelmäßig reinigen (mindestens einmal in der Woche). Die Mikrowelle auf keinen Fall ohne den Luftfilter in Betrieb setzen.

Vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst die folgenden einfachen Prüfungen ausführen:

IM REPARATURFALL

1. Kontrollieren Sie beim Auftreten der folgenden Anzeichen, ob eine Störung vorhanden ist.

Die Anzeige "U-50" blinkt.

Bei Verwendung der Garprogramm-Wahltasten muß innerhalb einer Minute nach dem Schließen der Garraumtür eine Taste gedrückt werden. Öffnen und Schließen Sie bei angeschlossenem Netzstecker die Garraumtür und drücken Sie die entsprechende Taste.

→ Betätigen Sie eine Taste innerhalb einer Minute nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür.

* Mit dieser Funktion soll verhindert werden, daß der Herd in Betrieb gesetzt werden kann, wenn sich keine Speisen im Herd befinden.

Die Anzeige "U-10" leuchtet.

Der Mikrowellenherd ist ohne Speisen eingeschaltet.

→ Drücken Sie die Löschtaste, die Speisen in den Garraum stellen und beginnen Sie noch einmal von Anfang an.

2. Normaler Betrieb:

Nach dem Aufheizen wird das Kühlgebläse für eine kurze Zeit eingeschaltet oder das Aufheizen wurde durch Öffnen der Garraumtür oder durch Drücken der Löschtaste unterbrochen.

→ Das Kühlgebläse wird zum Kühlen der elektronischen Teile für fünf Minuten eingeschaltet.

3. Abnormaler Betrieb:

Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum oder an das Verkaufsgeschäft.

Dieser Herd besitzt eine Selbstdiagnosefunktion

– Wenn die Fehleranzeige "E" (Beispiel E-21) leuchtet, bedeutet dies, daß eine Reparatur durch einen Reaparaturfachmann notwendig ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst an.

– Durch eine aufleuchtende Magnetronanzeige wird angezeigt, daß die verbleibende Lebensdauer der Mikrowellenröhre nur noch kurz ist. Wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum, um die Mikrowellenröhre auszutauschen, bevor diese defekt wird.

* Auf keinen Fall irgendwelche Schrauben oder Teile entfernen. ACHTUNG: EIN SOLCHES VORGEHEN IST ÄUSSERST GEFÄHRLICH!

Vor Kontaktaufnahme mit dem SANYO-Kundendienst die folgenden einfachen Prüfungen ausführen:

* Wenn die Garraumlampe nach Drücken einer Garprogramm-Wahltaste nicht leuchtet:
  1. Sicherstellen, daß das Netzkabel fest an die Steckdose angeschlossen ist.
  2. Die Sicherung im Oberteil des Netzsteckers überprüfen und sicherstellen, daß das Steckeroberteil richtig verdrahtet ist.

  Hinweis: Das Gerät muß durch Sicherung geschützt sein!
  3. Nachprüfen, daß die Klappe vollständig geschlossen ist.
  4. Kontrollieren, ob ein Garprogramm unter der betreffenden Nummer gespeichert ist.
* Vor dem Auswechseln der Birne der Garraumlampe den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
* Wenn die Garraumlampe leuchtet und die richtige Leistungsstufen- oder Vorwahl-Garanzeige auf dem Display leuchtet, die Speisen aber nicht erwärmt werden:
  1. Sicherstellen, daß die Speisen nicht in einem Metallbehälter abgedeckt sind.
* Abnormale Betriebsgeräusche
  1. Nachprüfen, daß während des Garvorgangs keine Funkenbildung durch den Gebrauch ungeeigneten Geschirrs verursacht wird, z.B. Geschirr aus Metall oder mit metallischen Bändern und Einfassungen, oder durch Alufolie und Bratspieße.
  2. Sicherstellen, daß die Bodenplatte unbeschädigt ist.
  3. Nachprüfen, daß Speisen und Behälter die Innenwände des Garraums nicht berühren.
* **Falls sich Rauch beim Garen entwickelt, die Klappe geschlossen lassen und die Mikrowelle durch Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose ausschalten.**

TECHNISCHE DATEN UND ZUBEHÖR

Technische Daten

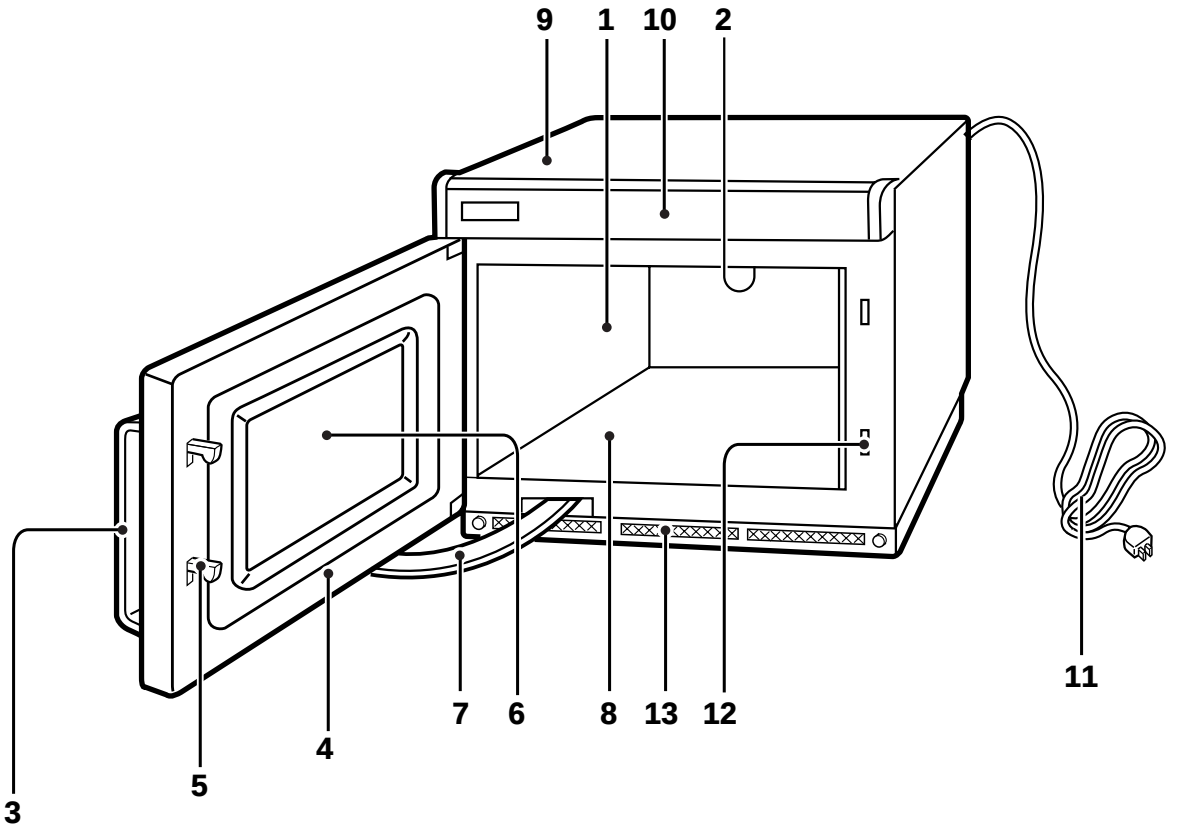
	EM-C1800K
Mikrowellenleistung	1800W ~ 180W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenmaße	422(B) × 560(T) × 335(H) mm
Innenmaße	330(B) × 330(T) × 175(H) mm
Gewicht	32.5 Kg

Zubehör

Menüblatt 1
Bedienungsanleitung 1
Luftfilter 1

GB AU

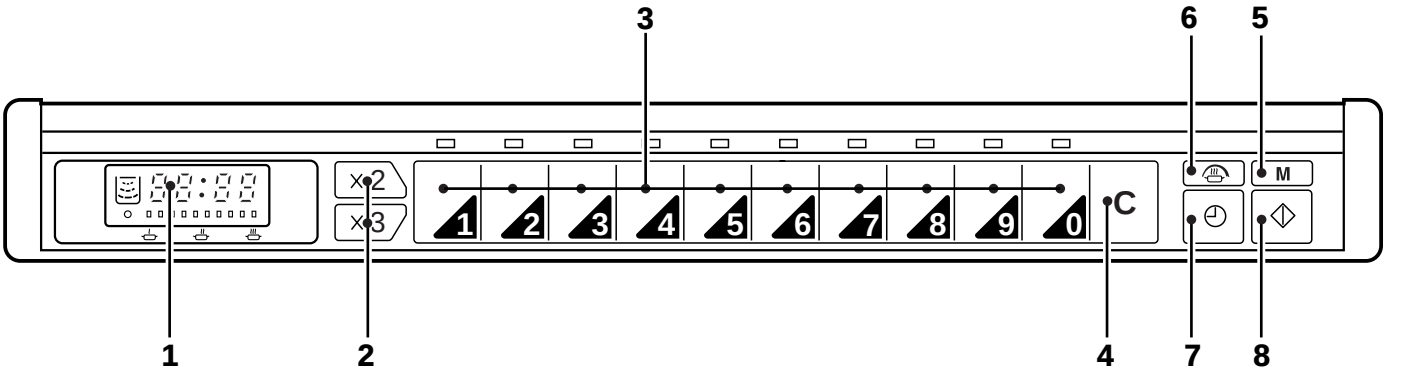
NAME AND FUNCTION OF PARTS



1. **Oven Cavity**
   Place food in this space to cook. Wipe the cavity clean each time the oven is used.
2. **Stirrer Shield**
   Clean with care.
3. **Door Handle**
4. **Door**
5. **Door Latch**
6. **Shielded Viewing Window**
   The progress of cooking can be observed while oven is operating.
7. **Door Arm**
   Prevents door swinging back.
8. **Ceramic Tray**
   Food in suitable container is placed on this tray for cooking.
9. **Cabinet**
10. **Control Panel**
11. **Mains Lead**
12. **Safety Interlock System**
    With built-in safety interlocks.
13. **Air Filter**
    Clean with care.

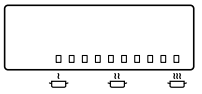
Note: When opening door, be sure to open fully.

CONTROL PANEL

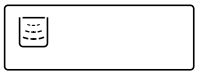


1. Displays

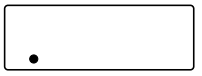
● Displays remaining cooking time.



● Displays remaining cooking power levels.



● Blinks while cooking.



● Gives notice that it is time to replace the Magnetrons.

2. Multiple Quantity Selection Key

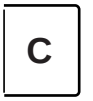
● For setting cooking to double or triple quantities.
These keys to be used in conjunction with the Programme key.

3. Programme Selection Keys

● The unit is ready to begin operation as soon as the heating time has been programmed, using these ten keys (numbered 1 to 0).
The time selected will be displayed, and “count down” after the process is begun.

● For determining power output and cooking time during programming.

4. Clear Key



● For cancelling setting, interrupting the setting process when a mistake has been made, or stopping cooking before the completion of the cooking process.

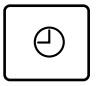
5. Memory Key

● For entering the desired power output and cooking time.

6. Power Key

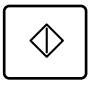
● For entering the desired power output into the unit’s memory.

7. Timer Key



● For entering the desired cooking time into the unit’s memory.

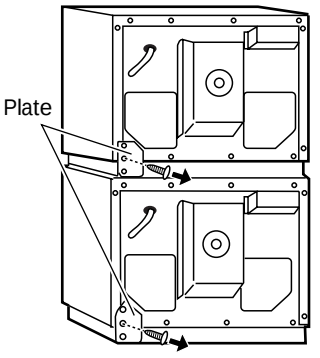
8. Start Key



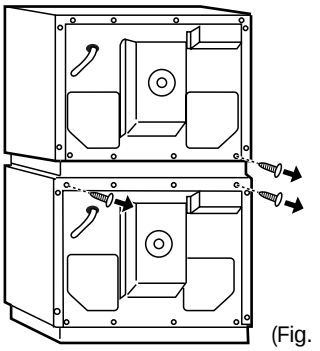
● For timer cooking.
● For restart at programmed cooking.

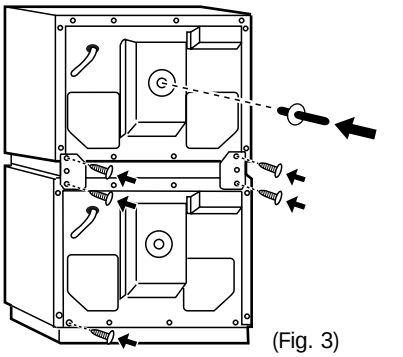
INSTALLATION

1. The oven surround and also the surround of the control panel is covered by a protective plastic film, and this should be removed prior to putting the oven into use.
2. Install the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven. To avoid the possibility of causing vibration or noise the oven must be in a stable position.
3. **Keep the oven away from heat and water.**
   Exposure to heat and water can lower oven efficiency and lead to malfunctioning, so be sure to install the oven away from external heat and water sources.
4. This oven conforms to EMC Directive 89/336/EEC, however some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.
5. **Exhaust vents are located at the rear of the oven so maintain a minimum spacing of 5cm (2") between the oven and any adjacent surfaces at theses points.**
   In an enclosed housing, please maintain a minimum spacing of 20cm on the top.
   Covering the exhaust vent may lead to malfunctioning. Hot air flows from these vents, so be sure not to obstruct cover or let curtains come between the oven and the rear wall.
6. **When you stack your sanyo microwave ovens.**
   1) Place one microwave oven on top of the other one, and remove the plates which are each secured by a single screw to the bottom-left corners at the rear of both microwaves. (Fig. 1)
   2) Remove the two screws which are securing the frame of the lower microwave oven. Remove the screw which is securing the bottom-right corner of the upper microwave oven. (Fig. 2)
   3) Use the upper and lower plate screw holes to secure the upper and lower microwave ovens with the four screws. Secure the bottom-left corner of the lower microwave also. (Fig. 3)
   4) Drive a plastic spacer in the duct hole of the upper unit.



(Fig. 1)


(Fig. 2)


(Fig. 3)

WARNING-This appliance must be earthed

IMPORTANT (FOR U.K.)

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow: Earth.
Blue: Neutral.
Brown: Live.

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green-and-yellow.

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

(FOR AUSTRALIA)

This appliance must be earthed. If there is an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord that has a earthing wire with a earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed.

THIS PLUG IS NOT WATERPROOF - KEEP DRY (FOR U.K.)

This cord is already fitted with a moulded plug incorporating a fuse, the value of which is indicated on the pin face of the plug. Should the fuse need to be replaced, an ASTA approved BS1362 fuse must be used of the same rating, marked thus.

A$A

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. If a replacement fuse cover is required, ensure it is the same colour as that visible on the pin face of the plug. Fuse covers are available from Sanyo Service Centre.

If the plug supplied is not suitable for your socket outlet, it should be cut off and destroyed*.

The end of the flexible cord should be suitably prepared and the correct plug fitted.

***WARNING: A PLUG WITH BARED FLEXIBLE CORDS IS HAZARDOUS IF ENGAGED IN A LIVE SOCKET OUTLET.**

HOW TO USE YOUR SANYO MICROWAVE OVEN SAFELY

Although your oven is provided with safety features, it is important to observe the following:

a) It is important not to defeat or tamper with safety interlocks.

b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.

c) When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an opened door or any load could cause the oven to fall forward to cause injury and also damage to the door.
Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a qualified service engineer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the :
i) Door (bent)
ii) Hinges and Latches (broken or loosened)
iii) Door seals and Sealing surfaces

d) It is dangerous for anyone other than a properly qualified service engineer trained by SANYO to carry out adjustments or repairs.

NOTE
It is quite normal for steam to be emitted around the door, or for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven.
The door is not intended to seal the oven cavity completely but its special SANYO design contributes to the complete safety of the appliance.

Note: After cooking or when you stop cooking by opening the door. The fan of the oven will turn for one minute.

: If the supply cord is damaged, it must be replaced by SANYO SERVICE CENTER, as a special prepared cord is required. For U.K. plug (432-0-8390-51200)
For Australian plug (432-0-8390-54300)

OTHER SAFEGUARDS:

1. Never remove the cabinet.
High voltage electricity is used in this oven, so be sure not to remove the cabinet.

2. Be careful not to spill water over the oven, especially near the air vents.

3. Never operate the oven without the air filter which is located on the underside of cabinet. Air Filter must be kept clean for maximum efficiency.

4. Do not operate when there is no food in the oven.
Operation of the oven when empty shortens the service life of the magnetron and causes overheating.
Also, the internal components of oven melt or burn and will damage the product.

5. Do not operate without the cooking tray inside the oven.
The oven can become stained by food burning on to the base of oven.

6. When cooking, never allow aluminum foil, metal skewers or other metallic objects to touch the glass viewing window or oven cavity.
This may cause sparking at the point of contact, may break the glass, or cause damage to the oven walls.

7. Do not leave the oven in unattended operation when food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

8. If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off by disconnecting the oven from the power supply.

9. Do not do anything that may interfere with the operation of the upper or lower hinges and/or latches of the oven's door. Such interference causes unit malfunctions.

10. Do not use excessive force when pressing the unit's keys, or press them with metal or sharp utensils or objects. These can damage the unit and lead to malfunctions.

11. Do not place or store things on top of the unit, as it can become quite hot during operation and there is the danger of melting or harming them.

12. Keep the plug clean at all times to ensure proper operation.

13. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in safe way and understands the hazards of improper use.

HINTS FOR COOKING

1. Microwave cooking time
- As when cooking with other forms of heat, microwaves can cause the moisture in foods to evaporate so that the food will burn if overheated.
- Do not set the timer for a longer time than necessary.
- The first time you make a dish with this oven, stop cooking a bit early and check on the cooking progress.
- Do not overcook. Baked foods having a hard, dry brown spot after microwave cooking indicates overcooking.

2. Do not heat small quantities of food or dried foods for long periods of time.
- Such foods may burn or catch fire, and the oven will also be affected in much the same way as if it were operating empty. Put a cup of water in the oven when heating such foods.

3. Always make sure that closed containers, such as jars of baby food, are opened and plastic pouches of vegetables are pierced before cooking.
- Tightly closed containers could explode.

4. Avoid heating baby bottles or baby food jars. Transfer the food into a suitable container for the microwave oven. The food temperature should be tested before giving it to the baby.

5. Do not cook eggs in their shells because they will explode.
- Prick the membrane around the yolk before frying eggs to allow steam to escape. This is because the yolk swells faster than the membrane and the egg explodes when heated quickly. Eggs cannot be boiled in this microwave oven.

6. Do not overheat.
- During defrosting, shorten the time to avoid overcooking.

7. Never use the oven as a Clothes Drying Cabinet.
Since there is no heating time guide for drying things like paper or cloth, using the oven for this purpose may lead to oven damage or Fire!

8. When boiling water or other liquids, be sure to use wide mouthed containers. This will allow air bubbles to escape freely. Should a narrow mouthed container be used, air bubbles may combine to form a large bubble which may in turn cause the liquid to boil over. This may happen even after cooking has stopped.

MICROWAVE OVEN COOKING KNOW-HOW

1. Cooking times with quantity

- Input the cooking time that is appropriate to the quantity of foods being prepared.
- When heating double or triple quantity, use the appropriate multiple-quantity key.

2. Hints for even cooking

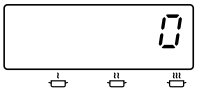
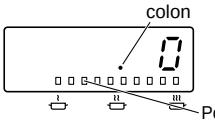
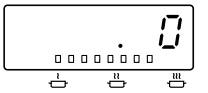
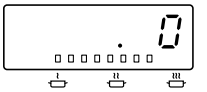
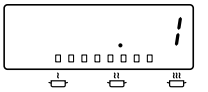
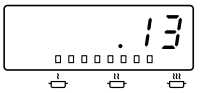
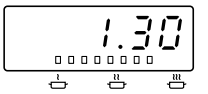
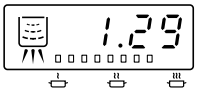
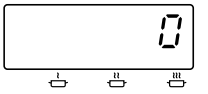
- Turn bulky foods over (180° degree) halfway through the cooking.
- When cooking two or more items, rotate them halfway through the cooking.
- When cooking tall foods, be sure to turn them upside down halfway through the cooking.
- When cooking foods with parts of different thicknesses, protect the thinner, faster-cooking part with aluminum foil halfway through the cooking to protect them from overcooking.
- When cooking soups or sauces, stir them (once or twice) halfway through the cooking.

Note: Before use, the user should check that utensils are suitable for use in microwave ovens.

OPERATING INSTRUCTION (1)

TIMER (MANUAL) COOKING

1) Connect mains lead to power outlet. 2) Open the door. The interior lamp will light.

	Operation	Display window
1	Put food in suitable containers on the ceramic tray in the oven cavity and close the door. The interior lamp will go out.	 ● "0" appears in the display.
2	● Touch key.	 ● The colon will appear on the display and Power Level "10" Bar.
3	● Input POWER level 8 with the PROGRAMME keys. ● Touch: number "8".	 ● Power Level "8" Bar.
4	● Touch key.	 ● No change in display.
5	● Input the desired time with the PROGRAMME keys. ● Touch number "1" of the desired 1 minute 30 seconds.	 ● "1" will appear on the display.
6	● Touch number "3".	 ● "3" will appear on the right of "1", "13" shows in the display.
7	● Touch another "0".	 ● "1.30" then shows in the display.
8	● Touch " " key.	 ● To start cooking, the corresponding indicator lights up and the digital timer counts down to zero.
9	● Cooking time ends. ● Remove the food from oven.	 ● The "beep" tone sounds, "0" shows. The oven lamp will go out.

Note: When you operate Max Power, don't touch POWER key. Max power operation will automatically be made so you can skip operation 2 and 3. Max input time is ten minutes.

2-stage cooking

Follow steps 1 to 7, then repeat steps 2 to 7 and touch START key.

3-stage cooking

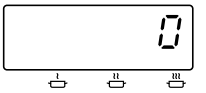
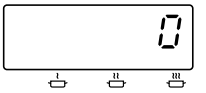
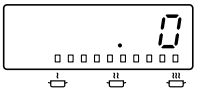
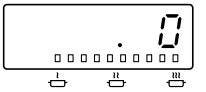
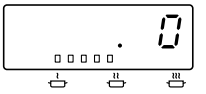
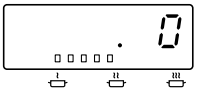
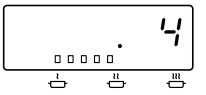
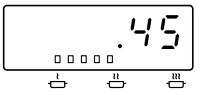
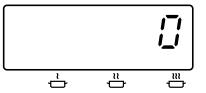
Follow steps 1 to 7, then repeat step 2 to 7 two times and touch START key.

OPERATING INSTRUCTION (2)

USING THE PROGRAMME KEY FOR MEMORY STORAGE

1. Programmed (1-Stage) Cooking at lower power level.

(Example) To programme the following on programme No.4: (Power Level 5 for 45 seconds.

	Operational	Display window
1	● Touch M key (1st time).	 ● "0" appears in the display.
2	● Touch M key (2nd time).	 ● No change.
3	● Touch PROGRAMME key number "4".	 ● The program key number "4" indicator will illuminate. Power level "10" bar.
4	● Touch key.	 ● No change.
5	● Input "power level 5" with PROGRAMME key Touch number "5".	 ● Power Level "5" Bar.
6	● Touch key.	 ● No change.
7	● Input the operating time with the PROGRAMME keys Touch number "4".	 ● The "4" appears in the display.
8	● Then, touch number "5".	 ● The "5" appears behind the "4". "45" then shows in the display window.
9	● Then, touch M key.	 ● "0" appears in the display.

Note: When you operate Max Power, don't touch POWER key. Max power operation will automatically be made so you can skip operation 4 and 5.

2-stage cooking
Follow steps 1 to 8, then repeat steps 4 to 8 and touch MEMORY key.

3-stage cooking
Follow steps 1 to 8, then repeat steps 4 to 8 two times and touch MEMORY key.

OPERATING INSTRUCTION (2)

USING THE PROGRAMME KEY FOR MEMORY STORAGE

POWER LEVEL LIST

POWER LEVEL LIST (Input figure)	POWER (W)	Max. Input time
	EM-C1800K	
max power (no input)	1800	6 min. 00 sec.
9	1620	”
8	1440	”
7	1260	”
6	1080	”
5	900	30 min. 00 sec.
4	720	”
3	540	”
2	360	”
1	180	”
0	0	”

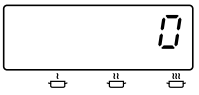
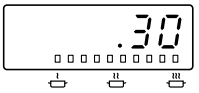
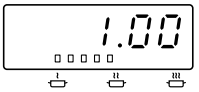
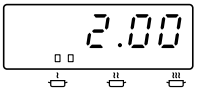
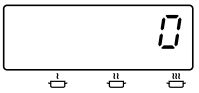
*You can set the power level at “0” to use the device as a timer (up to 60 minutes). In such case, the oven lamp will not light. Only the indication of remaining time will decrease every second after the start button is pressed.

Note:

1. A “beep” tone sounds whenever any key is touched.
2. If the desired numeral is not displayed, touch CLEAR key and restart (procedures) from the beginning.
3. If an operating time over the Max. Input time is selected, subsequent key operation is impossible.
4. To enter 1 minute (60 seconds) input ”100”.
5. The storing process is completed by touching MEMORY key.
   If MEMORY key is not touched, the new settings will not be stored and the previous memory information will be retained.

2. Confirmation of Memory.

(Example) When programme No.3 is programmed as:
1st input: Max power 30 sec. 2nd input: Power Level 5 1min. 3rd input: Power Level 2 2min.

	Operation	Display window
1	● Open the door.	 ● "0" appears in the display.
2	● Touch number "3".	 ● Programmed No.3. ● Input power Level bar "10". ● Input time 30 sec. (1st stage)
3	● Touch number "3" again.	 ● Programmed No.3. ● Input power Level bar "5". ● Input time 1 min. (2nd stage)
4	● Touch number "3" again.	 ● Programmed No.3. ● Input power Level bar "2". ● Input time 2 min. (3rd stage)
5	● Touch C key.	 ● "0" appears in the display.

Note:

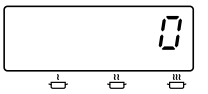
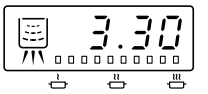
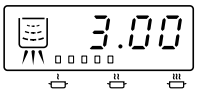
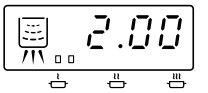
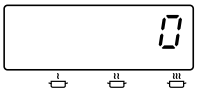
1. Touch CLEAR key after confirming the contents of the unit's memory.
2. If nothing is in the memory, the programme selection key indicator will flash.
3. If you wish to change a programme memory, touch MEMORY key twice and then input again as shown in pages 22 – 23.

OPERATING INSTRUCTION (3)

HEATING METHOD

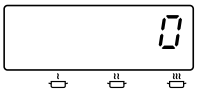
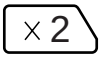
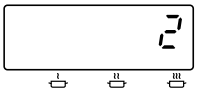
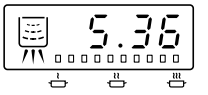
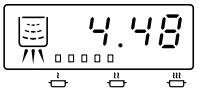
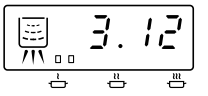
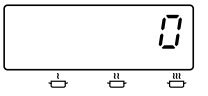
1. Ordinary Use

(Example) When programme No.3 is programmed as:
1st input: Max power 30 sec. 2nd input: Power Level 5 1min. 3rd input: Power Level 2 2min.

	Operation	Display window	
1	● Place food in oven.		● "0" appears in the display.
2	● Touch PROGRAMME SELECTION key number "3". (Heating starts)		● The programme selection key number "3" indicator will illuminate. ● The total heating time shows and count down.
			● After 1st stage is completed, the rest of heating time shows and count down.
			● After 2nd stage is completed, the rest of heating time for 3rd stage shows and count down to zero.
3	● Cooking time ends. ● Remove food from oven.		● The "beep" tone sounds, "0" appears in the display.

2. MULTIPLE QUANTITY SELECTION Key Use

(Example) When DOUBLE is used.

	Operation	Display window	
1	● Place food in oven.		● "0" appears in the display.
2	 ● Touch ×2 key once.		● "2" show.
3	● Touch PROGRAMME SELECTION key number "3". (Heating starts)		● The programme selection key number "3" indicator will illuminate. ● The total heating time shows and count down.
			● After 1st stage is completed, the rest of heating time shows and count down.
			● After 2nd stage is completed, the rest of heating time for 3rd stage shows and count down to zero.
4	● Cooking time ends. ● Remove food from oven.		● The "beep" tone sounds, "0" appears in the display.

● Touch MULTIPLE QUANTITY SELECTION key "x3" once. Triple quantity cooking will be selected and "3" appears in the display.

PRECAUTION WHILE HEATING

1. To check food doneness
Open the door halfway through the process. Cooking stops. Remaining time appears and power level bar light in the display. Also, the programme selection key indicator will illuminate.

2. To resume cooking after checking food doneness.
Close the door and touch START key.

3. To stop cooking halfway through the process.
Touch CLEAR key.

4. When a programme not entered in the unit's memory is selected
"0" appears in the display and the programme selection key indicator will flash and the oven will then cease operation without heating.

5. Cooking time for double quantity
The cooking time for double quantity is **1.6** times the cooking times for ordinary quantity.

6. Cooking time for triple quantity
The cooking time for triple quantity is **2.1** times the cooking time for ordinary quantity.

7. Limitations on multiple-quantity cooking
When more than "Power Level 6" is being used, its max. heating time is 12 minutes. When less than "Power Level 5" is being used, its max. heating time is 60 minutes.

Max input time				
POWER LEVEL	Double quantity		Triple quantity	
	Max input time	Heating time	Max input time	Heating time
10~6	6 min 00 sec	9 min 36 sec	5 min 43 sec	12 min 00 sec
5~1	30 min 00 sec	48 min 00 sec	28 min 35 sec	60 min 00 sec

USABLE COOKING UTENSILS AND MATERIALS

OVENPROOF GLASS
Ovenware (treated for high intensity heat), such as mixing bowls, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic decoration.

CHINA
Bowls, cups, serving pieces, plates, and platters without metallic decoration.

POTTERY
Dishes, cups, mugs, and bowls.

PLASTIC
Plastic wrap (cling film) may be used as a cover. Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. The dish should be deep enough so that plastic wrap will not touch the food, also the film should be pierced to allow steam to escape. As the food heats, it may cause the wrap to melt wherever it touches the food. Plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags are usable for short cooking operations. Use with care as some softening of the plastic can occur with heat from the food.

Not suitable for microwave cooking

METAL UTENSILS
Metal utensils are not recommended because the metal shields the food from microwave energy on the bottom and sides, causing uneven cooking result. Metal utensils will also cause arcing and damage to the appliance.

METAL DECORATION
Metal-trimmed or banded dinnerware, casseroles, etc., should not be used. The metal trim interferes with normal cooking and damage may result.

ALUMINUM FOIL
Large sheets or pieces of aluminum foil should be avoided because they will disrupt cooking and may cause harmful arcing. However, smaller pieces may be used to cover areas such as poultry legs and wings. Any aluminum foil use should never be closer than 1 inch from side walls of oven.

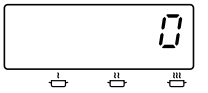
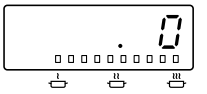
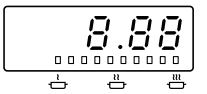
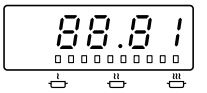
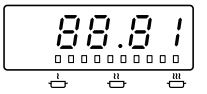
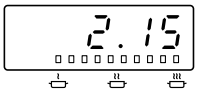
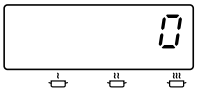
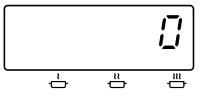
WOOD
Wooden bowls and boards will become dried out when used in the microwave oven and may split or crack.

OTHER
Avoid using cracked, flawed, or defective utensils, including ovenproof glassware.

CAUTION: DO NOT USE METAL TIES ON ANY PAPER OR PLASTIC BAGS; THE TIES BECOME HOT AND COULD CAUSE A FIRE.

CHECKING ACCUMULATIVE COOKING TIME, NUMBER OF DOOR OPERATIONS AND CONTROL OF THE BUZZER SOUND

Display shows accumulative cooking time or the number of door operations by key operation. Also, you can change any remaining cooking time, buzzer sound or buzzer volume.

	Operation	Display window
1	● Touch " C " key.	 ● "0" appears in the display.
2	● Touch " ◴ " key.	 ● The colon and Power level "10" bar appear in the display.
3	● Touch number "8" three times.	 ● The "8.88" appears in the display.
*	● Stages 1 to 3 are the same for all options. Input the 4th digit as follows to check or change the modes.	
4	● Input one of the following options (1-0) using the PROGRAMME SELECTION key.	 ● e.g. Input "1" (accumulative cooking time).
5	● Touch " ◈ " key.	 ● All 4 digits will be flashing.
6	● Touch " ◈ " key again.	 ● The number "215" shows total cooking hours OR.
		 ● In case where options other than 1 or 2 were selected in stage 4, "0" appears in the display confirming that the new setting has been accepted.
7	● Touch " C " key.	 ● In case of option 1 or 2, the CLEAR key must be touched to clear the display. (Not necessary for options 3 to 0)

The following modes can be selected by inputting one of the numbers below at the operation stage "4".

INPUT OPTIONS

1 . . . Accumulative cooking time.
2 . . . The number of door operations. (100 times)
3 . . . Indication of remaining cooking time (when cooking is interrupted by door opening).
4 . . . To cancel remaining cooking time (when cooking is interrupted by door opening).
5 . . . Tone of the buzzer on cooking completion. (Pip, Pip, Pip)
6 . . . Tone of the buzzer on cooking completion. (Peep)
7 . . . The volume of the buzzer. (quiet)
8 . . . The volume of the buzzer. (medium)
9 . . . The volume of the buzzer. (loud)
0 . . . The volume of the buzzer. (none)

CARE AND CLEANING

ALWAYS KEEP THE OVEN CLEAN

1. Cleaning the glass viewing window, the inner door panel and oven front face.
For best performance and to maintain the high degree of safety the inner door panel and oven front face should be free of food or grease build-up.
Wipe these parts with a mild detergent, rinse and wipe dry.
Never use abrasive powders or pads.

2. Cleaning the oven interior.
After use be sure to clean up spilled liquids, spattered oil and food debris as quickly as possible. If the oven is used when dirty, efficiency drops and the dirt gets stuck on the oven surface and may cause bad odours. Clean the interior with a cloth soaked in luke-warm water with a mild detergent dissolved in it, then rinse the soap off with a damp cloth.
In particular, the bottom of the oven interior tends to get stained from spices and food. Since this may cause odour and abnormal vibration, be sure to keep this area clean.

CAUTION: Do not wipe plastic and painted sections of the oven with bleach, thinners or other cleaning agents, as this may cause these parts to dissolve or change shape.

3. The stirrer shield (inside oven top) can be gently wiped in place or removed for washing at the sink. The shield is a mica, supported at side and rear. Carefully remove the shield, pull forward to remove. Wash only in warm (not hot) detergent water, rinse and wipe dry. Avoid hitting or bending the metal stirrer blades, as this could change the heating pattern in the oven.
To replace the shield, position it on the rails on sides and rear of the cooking chamber.

4. Clean the removable air filter regularly. (at least once a week) Do not operate oven without air filter in position.

WHAT TO DO IF REPAIRS ARE NEEDED

1. If any of the following appear, check for a problem.

"U-50" flashes in the display window.
When using Programme Selection Keys the key must be touched within 1 minute of closing the door.
After inserting the power plug into the wall outlet, open and close the door and then touch the key.
→ Open and close the door, and then touch the key before 1 minute passes.
* The purpose of this function is to prevent operation when there is no food in the oven.

"U-10" appears in the display window.
The oven operates empty without food in it.
→ Touch CLEAR key, place food in oven and start again.

2. This is normal operation:
Cooling fan operates for a while after heating has completed or heating has been stopped by opening door or touch CLEAR key during operating.
→ Cooling fan operating continues for five minutes to keep the electronic components cool.

3. This is abnormal operation:
Get in contact with your nearest Service center or retailer.
This oven is provided with self-diagnostic function.
– When the window display indicates the error code "E" (example: E-21), it shows to need repairing by a technical service engineer. Remove the power supply plug from wall outlet and call a Service Center.
– When the magnetron indicator in control panel lights, it shows that remaining magnetron life became short. Call a Service Center to replace the magnetron before it becomes defective.

* On no account remove or interfere with any parts or screws. "THIS COULD PROVE VERY DANGEROUS."

Make the following simple check-up before contacting a Sanyo Service Centre:

* If the interior lamp does not light when one of the programme selection key is touched.
  1. Make sure that the mains lead is securely plugged in.
  2. Check the fuse in the plug top and ensure the plug top is wired correctly.
  Note: The appliance must be protected by a fuse.
  3. Make sure that the door is completely closed.
  4. Make sure that a programme has been stored.
* Before changing the interior lamp, please confirm the power supply plug is disconnected from the socket.
* If the interior lamp lights and the appropriate power select or preset cooking indicator is illuminated but the food is not heated;
  1. Make sure that the food is not completely covered with a metal container.
* Abnormal noise during operation.
  1. Make sure that sparking during microwave cooking is not caused by using unsuitable utensils of metal or having metal bands or trimmings, or aluminum foil or skewers.
  2. Make sure that the tray is set in the oven properly.
  3. Check whether foods or containers are touching inside walls of the oven.

*** If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off by disconnecting the oven from the power supply.**

SPECIFICATIONS AND ACCESSORIES

Specifications

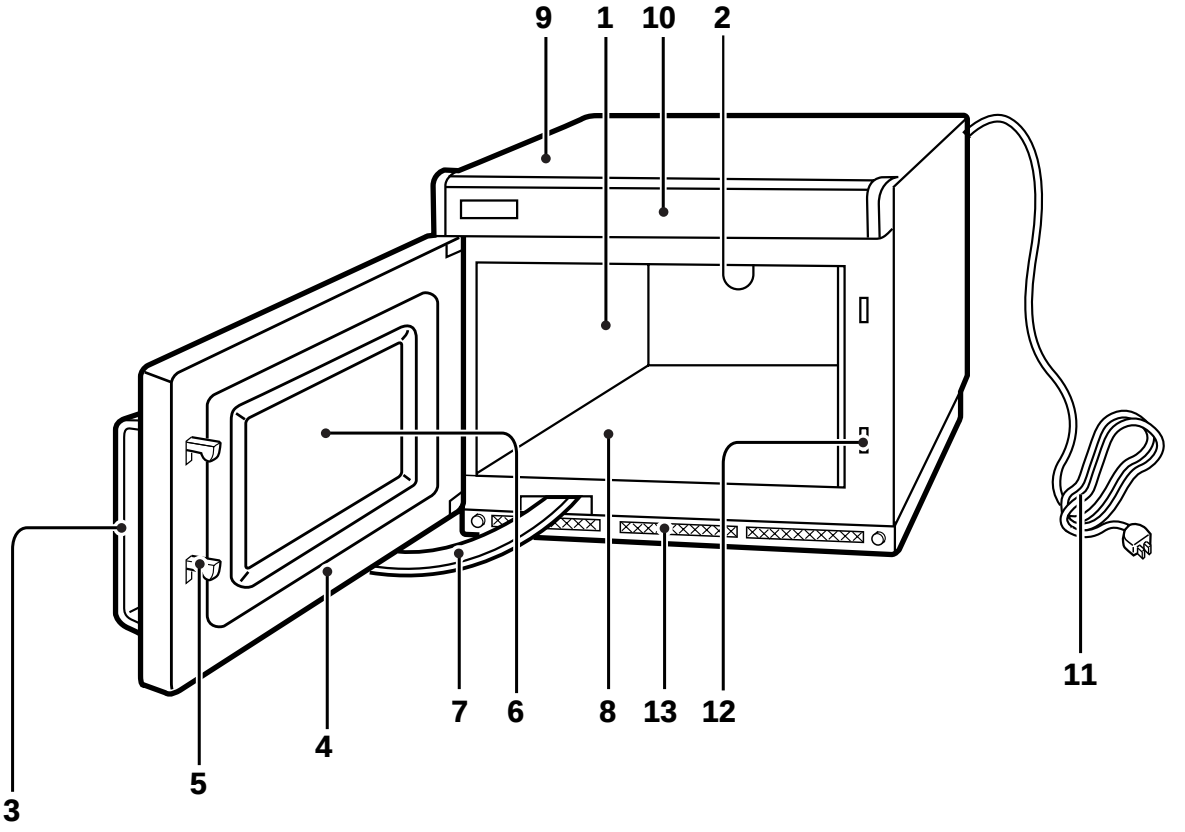
	EM-C1800K
Microwave power output	1800W ~ 180W
Microwave frequency	2450 MHz
Outer dimensions	422(W) × 560(D) × 335(H) mm
Cavity dimensions	330(W) × 330(D) × 175(H) mm
Weight	32.5 Kg (72lbs)

Accessories

Menu Sheet 1
Operating instructions 1
Air filter 1

F

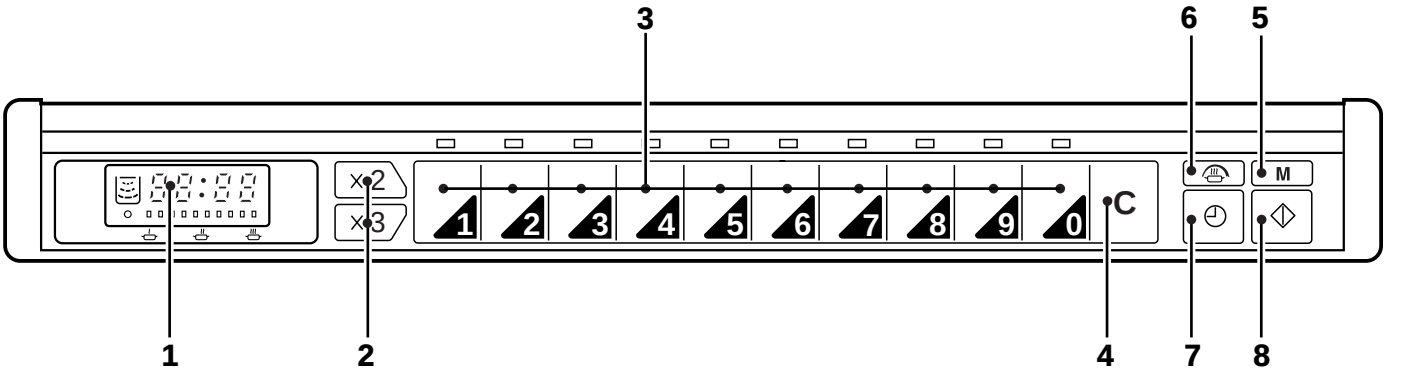
NOM DES PIÈCES ET LEURS FONCTIONS



1. **Cavité du four**
   Placer les aliments à cuire dans cet espace. Essuyer la cavité après chaque utilisation.
2. **Ecran d'agitateur**
   Le nettoyer avec précaution.
3. **Poignée de porte**
4. **Porte**
5. **Serrure de porte**
6. **Fenêtre blindée**
   Elle permet de suivre des yeux le processus de cuisson pendant que le four fonctionne.
7. **Bras de porte**
   Il empêche que la porte ne se referme.
8. **Plateau en céramique**
   On placera les aliments dans un récipient approprié sur ce plateau pour la cuisson.
9. **Coffret**
10. **Panneau de commande**
11. **Cordon d'alimentation**
12. **Système de verrouillage de sécurité**
    Possède des verrous de sécurité incorporés.
13. **Filtre à air**
    Le nettoyer avec précaution.

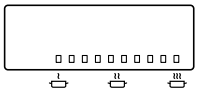
Remarque: En cas d'ouverture de la porte, toujours ouvrir à fond.

PANEAU DE COMMANDE

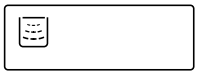


1. Affichages

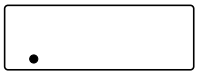
● Affiche le temps de cuisson restant.



● Affiche les niveaux de puissance de cuisson restants.



● Clignote pendant la cuisson.

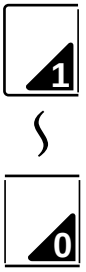


● Indique qu'il est temps de remplacer les magnétrons.

2. Touche de quantité multiple

● Pour régler des quantités de cuisson doubles ou triples. Ces touches seront utilisées en conjonction avec la touche de programme.

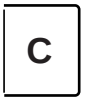
3. Sélecteurs de programme



● L'appareil est prêt à fonctionner dès que le temps de chauffage a été programmé à l'aide de ces dix touches (numérotées de 1 à 0). Le temps sélectionné s'affiche et le "compte à rebours" commence dès que l'opération de cuisson a commencé.

● Pour régler la puissance et le temps de cuisson pendant la programmation.

4. Touche d'annulation



● Pour annuler le réglage, interrompre le processus réglé en cas d'erreur, ou pour arrêter la cuisson avant la fin du processus de cuisson.

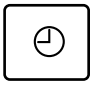
5. Touche de mise en mémoire

● Pour mémoriser le degré de puissance et le temps de cuisson voulus.

6. Touche de puissance

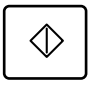
● Pour entrer le degré de puissance voulu dans la mémoire de l'appareil.

7. Touche de minuterie



● Pour entrer le temps de cuisson voulu dans la mémoire de l'appareil.

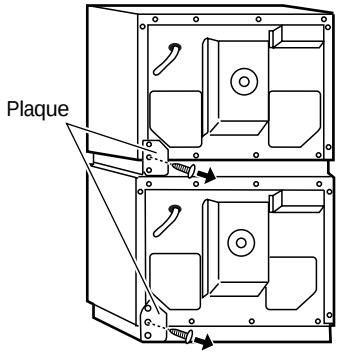
8. Touche de début



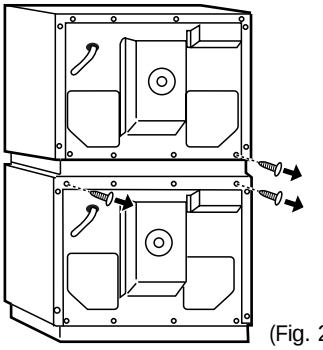
● Pour la cuisson par minuterie.
● Pour redéclencher une cuisson programmée.

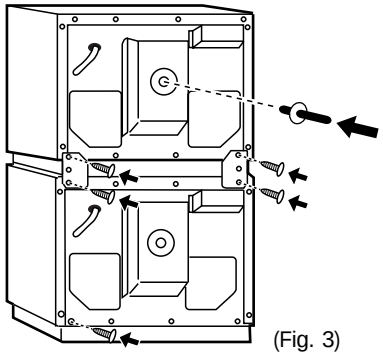
INSTALLATION

1. Les bords du four ainsi que les bords du panneau de commande sont recouverts d'une pellicule en plastique de protection; cette pellicule devra être enlevée avant d'utiliser le four.
2. Installer le four sur une surface place et horizontale suffisamment solide pour supporter le poids du four en touté sécurité. Pour éviter tout risque de vibration et de bruit, le four doit être installé dans une position stable.
3. **Eloigner le four de la chaleur et de l'eau.**
   Le fait d'exposer le four à l'eau et à la chaleur risque de diminuer son rendement et d'entraîner un mauvais fonctionnement; c'est pourquoi, on éloignera bien le four des sources extérieures de chaleur et d'eau.
4. Ce four se conforme à la Directive EMC (compatibilité électromagnétique) 89/336/C.E.E. Cependant, certaines interférences peuvent se produire s'il est placé trop prés d'une radio ou d'une TV. Donc, placer ces appareils le plus loin possible du four.
5. **Les ouïes d'aération se trouvent sur le dos du four; on laissera donc un espace de 5 cm entre le four et les surfaces adjacentes en ces points.**
   Dans le cas d'un encastrement, laisser un espace de 20 cm au minimum au-dessus du four.
   Le fait de boucher les ouïes d'aération risque d'entraîner un mauvais fonctionnement. En effet, de l'air chaud se dégage par ces ouïes; aussi, bien veiller à ne pas boucher les ouvertures et à ce gu'il n'y ait pas de rideau entre le four et la paroi arrière.
6. **Empilement des fours à micro-ondes Sanyo**
   1) Placer un four à micro-ondes sur l'autre, puis retirer les plaques qui sont fixées par une seule vis aux coins inférieurs gauches sur le côté arrière des deux fours à micro-ondes. (Fig. 1)
   2) Retirer les deux vis qui fixent le cadre du four à micro-ondes du dessous. Retirer la vis qui fixe le coin inférieur droit du four à micro-ondes du dessus. (Fig. 2)
   3) Fixer les fours à micro-ondes du dessus et du dessous l'un à l'autre en introduisant les quatre vis dans les orifices des vis des plaques inférieure et supérieure.
      Fixer aussi le coin inférieur gauche du four à micro-ondes du dessous. (Fig. 3)
   4) Enfoncer une pièce d'écartement en plastique dans l'orifice du conduit de l'unité supérieure.



(Fig. 1)


(Fig. 2)


(Fig. 3)

AVERTISSEMENT - L'appareil doit être mis à la terre

Important

Les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code de couleur suivant:

Vert et jaune:	Terre.
Bleu:	Neutre.
Marron:	Sous tension.

La couleur des fils du cordon d'alimentation de l'appareil pouvant ne pas correspondre aux repères de couleur permettant d'identifier les bornes de la fiche, procéder comme suit:

Le fill de couleur vert et jaune doit être relié à la borne de la fiche qui porte la lettre E ou le symbole de mise à la terre ⏚ ou de couleur verte ou vert et jaune.

Le fil de couleur bleu doit être relié à la borne qui porte la lettre N ou de couleur noire.

Le fil de couleur marron doit être relié à la fiche qui porte la lettre L ou de couleur rouge.

COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES EN TOUTE SÉCURITÉ

Bien que le four possède des caractéristiques de sécurité, il est important de bien observer les points suivants:

a) Il est essentiel de ne pas inhiber ni bricoler les verrous de sécurité.

b) Ne rien placer entre la face avant du four et la porte et ne pas laisser de résidus s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Nettoyer fréquemment la zone d'étanchéité à l'aide d'un détergent doux, rincer et essuyer au sec. Ne jamais utiliser de poudres ni de tampons abrasifs.

c) Quand la porte est ouverte, ne pas y exercer de pression; ainsi par exemple, si un enfant (ou toute autre charge) se suspend à la porte ouverte, le four risque de tomber vers l'avant, ce qui pourrait causer des blessures et endommager la porte.
Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est essentiel, en particulier, que la porte du four ferme bien correctement et qu'il n'y ait pas de dommage:
i) à la porte (voilée)
ii) aux charnières et aux verrous (cassés ou desserrés)
iii) aux joints d'étanchéité de la porte et aux surfaces d'étanchéité.

d) Il serait dangereux de confier les réglages ou les réparations du four à quelqu'un qui ne serait pas qualifié et spécialement formé à cette fin par Sanyo.

Remarque
Il est tout à fait normal que de la vapeur s'échappe sur tout le pourtour de la porte, que la fenêtre s'embue ou même que des gouttelettes d'eau apparaissent sous la porte pendant le cycle de cuisson. Ceci est tout simplement dû à la condensation de la chaleur des aliments et n'affecte en rien la sécurité du four.
La porte n'est pas concue pour assurer une étanchéité complète de la cavité du four, mais sa conception SANYO particulière contribue à assurer la sécurité absolue du four.

Remarque: Après la cuisson ou quand on interrompt la cuisson en ouvrant la porte du four, le ventilateur du four se déclenche et il fonctionne pendant une minute.

: Si le câble de raccordement est defectueux, veuillez le faire remplacer par un technicien de service après-vents SANYO car il s'agit d'un câble special.
(432-0-8390-52700)

Autres mesures de sécurité:

1. Ne jamais démonter le coffret.
Une électricité à haute tension est utilisée dans ce four; aussi, ne pas retirer le coffret.

2. Bien veiller à ne pas répandre d'eau sur le four, en particulier à proximité des ouïes d'aération.

3. Ne jamais faire fonctionner le four sans le filtre à air qui se trouve sur le dessous du coffret. Le filtre à air doit être maintenu propre pour obtenir le rendement maximum du four.

4. Ne pas faire fonctionner le four s'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
Le fonctionnement du four à vide réduira la durée de service du magnétron et provoquera une surchauffe.
De même, les éléments internes du four fondent ou brûlent et endommageront le produit.

5. Ne pas faire fonctionner le four sans le plateau de cuisson à l'intérieur du four. Les aliments brûleront sur la base du four, ce qui le salira.

6. Pendant la cuisson, veiller à ce qu'il n'y ait jamais de papier alu, de brochettes métalliques ou d'autres objets métalliques qui touchent la fenêtre en verre ou la cavité du four. Ceci pourrait provoquer une étincelle au point de contact, briser le verre ou endommager les parois du four.

7. Ne pas s'éloigner du four pendant le réchauffage ou la cuisson d'aliments placés dans des récipients à jeter en plastique, en papier on en autres matériaux combustibles.

8. Si de la fumée est observée, laisser la porte du four fermée et mettre hors circuit ou débrancher le four de l'alimentation en courant.

9. Ne rien faire qui puisse interférer avec le fonctionnement des charnières et/ou des verrous supérieur et inférieur de la porte du four. Ces interférences entraîneraient des anomalies de fonctionnement.

10. Quand on appuie sur les touches du four, ne pas appuyer trop fort, et ne pas appuyer dessus avec des objets ou des ustensiles métalliques ou pointus. De tels objets pourraient endommager le four et entraîner des anomalies de fonctionnement.

11. Ne rien poser ni ranger sur le dessus du four, car il devient très chaud pendant la cuisson, ce qui pourrait faire fondre ou abîmer ces objets.

12. Maintenir la fiche constamment propre afin d'assurer un bon fonctionnement.

13. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four sans surveillance à moins que les instructions qui leur ont été données ne leur permettent de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils ne comprennent les risques que représente un emploi inapproprié.

CONSEILS DE CUISSON

1. Temps de cuisson par micro-ondes
- Comme pour la cuisson avec d'autres formes d'énergie, les micro-ondes peuvent provoquer l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments en cas d'excès de cuisson.
- Ne pas régler la minuterie sur une durée plus longue que nécessaire.
- La première fois que l'on cuit un plat dans ce four, arrêter la cuisson un peu avant la fin et vérifier l'évolution de la cuisson.
- Ne pas trop cuire. Si des aliments cuits au four présentent des endroits durs, secs et marrons après une cuisson par micro-ondes, cela veut dire qu'ils sont trop cuits.

2. Ne pas réchauffer de trop petites quantités d'aliments ni d'aliments secs pendant longtemps.
- Ces catégories d'aliments pourraient brûler ou prendre feu, et le four lui-même souffrira comme s'il fonctionnait à vide. Placer une tasse d'eau dans le four quand on réchauffe ces catégories d'aliments.

3. Toujours s'assurer que les récipients fermés, notamment les petits pots de bébé, sont ouverts et que les sacs de légumes en plastique sont bien percés avant la cuisson.
- Les récipients hermétiquement fermés pourraient exploser.

4. Eviter de chauffer les biberons ou les boîtes de nourriture pour bébés.
Transférer la nourriture dans un récipient approprié pour le four à micro-ondes. La température de la nourriture devra être vérifiée avant de donner à manger au bébé.

5. Ne pas cuire d'oeufs dans leur coque car ils exploseront.
- Percer la membrane qui entoure le jaune d'oeuf avant de frire des oeufs pour permettre à la vapeur de s'échapper. En effet, les jaunes d'oeuf gonfleront plus vite que la membrane et les oeufs exploseront s'ils chauffent trop rapidement. Il ne sera pas possible de faire bouillir des oeufs dans le four.

6. Ne pas trop chauffer.
- Pendant la décongélation, réduire le temps de cuisson pour éviter tout excès de cuisson.

7. Ne jamais utiliser le four comme sèche-linge.
Le four ne possédant pas de guide de temps de chauffage pour sécher des objets comme notamment du papier ou des vêtements, le fait d'utiliser le four à cette fin pourrait l'endommager ou déclencher un feu!

8. Lorsqu'on fait bouillir de l'eau ou d'autres liquides, bien utiliser des récipients à large ouverture. Ceci permettra aux bulles d'air de s'échapper sans problème. Si l'on utilise un récipient à ouverture étroite, les bulles d'air risquent de s'accumuler pour former une grosse bulle qui pourrait à son tour faire déborder le liquide. Ceci risque de se produire même après la cuisson.

TECHNIQUE DE CUISSON PAR MICRO-ONDES

1. Temps de cuisson en fonction des quantités

- Régler le temps de cuisson qui convient en fonction de la quantité d'aliments préparés.
- Pour réchauffer des quantités doubles ou triples, utiliser les touches de quantité multiple appropriées.

2. Conseils pour obtenir une cuisson uniforme

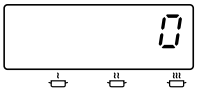
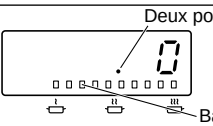
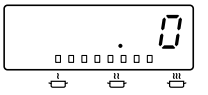
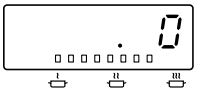
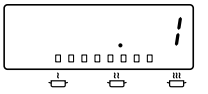
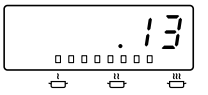
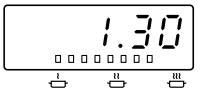
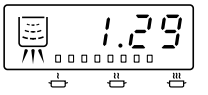
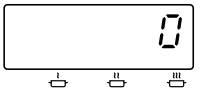
- Retourner les aliments volumineux (de 180°) à mi-chemin de la cuisson.
- Lorsqu'on cuit deux articles ou plus, leur faire effectuer une rotation à mi-chemin de la cuisson.
- Lorsqu'on cuit des aliments volumineux en hauteur, bien les retourner à mi-chemin de la cuisson.
- Lorsqu'on cuit des aliments dont l'épaisseur varie, protéger la partie la plus mince avec du papier alu à michemin de la cuisson pour éviter qu'ils ne cuisent trop.
- Lorsqu'on cuit des soupes ou des sauces, les remuer (une fois ou deux) à mi-chemin de la cuisson.

Remarque: Avant l'utilisation, l'utilisateur vérifiera bien que les ustensiles conviennent pour la cuisson par micro-ondes.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT (1)

CUISSON AVEC MINUTERIE (MANUELLE)

1) Raccorder le cordon d'alimentation à la prise secteur. 2) Ouvrir la porte. L'éclairage du four s'allume.

	Opération	Fenêtre d'affichage
1	Mettre les aliments dans un récipient approprié sur le plateau en céramique dans la cavité du four et refermer la porte. L'éclairage du four s'éteint.	 ● Le chiffre "0" apparaît sur l'affichage.
2	● Appuyer sur la touche .	 ● Les deux points apparaissent sur l'affichage et les 10 barres de nuveau de puissance s'allument.
3	● Régler le niveau de puissance (POWER) "8" à l'aide des touches de programme (PROGRAMME). ● Appuyer sur la touche numéro "8".	 ● 8 barres de niveau de puissance.
4	● Appuyer sur la touche .	 ● Pas de changement sur l'affichage.
5	● Régler le temps de cuisson à l'aide des touches de programme (PROGRAME). ● Appuyer sur la touche numéro "1" pour régler le temps de cuisson sur 1 minute 30 secondes.	 ● Le chiffre "1" apparaît sur l'affichage.
6	● Appuyer sur la touche numéro "3".	 ● Le chiffre "3" apparaît à droite du "1", ce qui donne "13" sur la fenêtre d'affichage.
7	● Appuyer sur la touche numéro "0".	 ● Les chiffres "1.30" apparaissent ensuite sur la fenêtre d'affichage.
8	● Appuyer sur la touche .	 ● Pour déclencher la cuisson, l'indicateur correspondant s'allume et la minuterie numérique effectue un compte à rebours jusqu'à zéro.
9	● Le temps de cuisson est terminé. ● Sortir les aliments du four.	 ● La sonnerie ("bip") rententit et le chiffre "0" apparaît. L'éclairage du four s'éteint.

Remarque: Lorsqu'on utilise la puissance maximale, ne pas appuyer sur la touche de PUISSANCE. La puissance maximale se règle automatiquement, de sorte que l'on pourra sauter les étapes 2 et 3. La puissance maximale reste en vigueur pendant dix minutes.

Cuisson en deux phases

Suivre les étapes 1 à 7, puis répéter les étapes 2 à 7 et appuyez sur la touche de DÉBUT.

Cuisson en trois phases

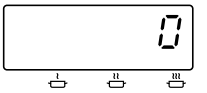
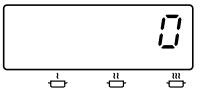
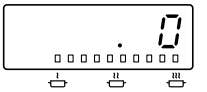
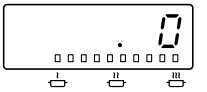
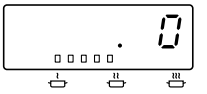
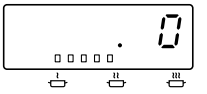
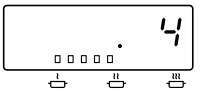
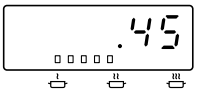
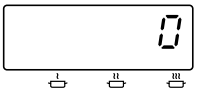
Suivre les étapes 1 à 7, puis répéter deux fois les étapes 2 à 7 et appuyez sur la touche de DÉBUT.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT (2)

UTILISATION DE LA TOUCHE DE PROGRAMME POUR LA MISE EN MÉMOIRE DES RÉGLAGES

1. Cuisson programmée (1 phase) à un niveau de puissance inférieur

(Exemple) Pour programmer les réglages suivants sur le programme no.4: (Niveau de puissance “5” pendant 45 secondes.

	Opération	Fenêtre d’affichage
1	● Appuyer sur la touche M (1ère fois).	 ● Le chiffre “0” apparaît sur l’affichage.
2	● Appuyer sur la touche M (2ème fois).	 ● Pas de changement.
3	● Appuyer sur la touche de programme (PROGRAMME) numéro “4”.	 ● Le témoin au-dessus de la touche de programme numéro “4” apparaît sur l’affichage. 10 barres de niveau de puissance s’allument.
4	● Appuyer sur la touche .	 ● Pas de changement.
5	● Régler le niveau de puissance “5” avec la touche de programme. Appuyer sur la touche “5”.	 ● 5 barres de niveau de puissance s’allument.
6	● Appuyer sur la touche .	 ● Pas de changement.
7	● Régler le temps de cuisson à l’aide des touches de programme (PROGRAMME). Appuyer sur la touche numéro “4”.	 ● Le chiffre “4” apparaît sur l’affichage.
8	● Puis, appuyer sur la touche numéro “5”.	 ● Le chiffre “5” apparaît derriére le “4”. Le chiffre “45” apparaît alors sur la fenêtre d’affichage.
9	● Puis, appuyer sur la touche M .	 ● Le chiffre “0” apparaît sur l’affichage.

Remarque: Lorsqu’on effectue la cuisson à la puissance maximale, ne pas appuyer sur la touche de PUISSANCE. La cuisson à puissance maximale sera automatiquement effectuée, et donc on peut sauter les étapes 4 et 5.

Cuisson en deux phases

Effectuer les étapes 1 à 8, puis répéter les étapes 4 à 8 et appuyer sur la touche de MISE EN MÉMOIRE.

Cuisson en trois phases

Effectuer les étapes 1 à 8, puis répéter deux fois les étapes 4 à 8 et appuyer sur la touche de MISE EN MÉMOIRE.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT (2)

UTILISATION DE LA TOUCHE DE PROGRAMME POUR LA MISE EN MÉMOIRE DES RÉGLAGES

Liste des niveaux de puissance

Niveau de puissance (Régler un chiffre)	Puissance (W)	Temps de réglage maximal
	EM-C1800K	
Puissance maximale (pas de réglage)	1800	6 mn. 00 s
9	1620	”
8	1440	”
7	1260	”
6	1080	”
5	900	30 mn. 00 s
4	720	”
3	540	”
2	360	”
1	180	”
0	0	”

*On pourra régler le niveau de puissance sur “0” à l’aide d’une minuterie (60 minutes maximum) par exemple. Dans ce cas, l’éclairage du four ne s’allume pas. Seule l’indication du temps restant diminuera toutes les secondes une fois qu’on aura appuyé sur la touche de début.

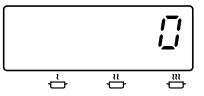
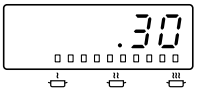
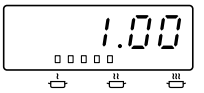
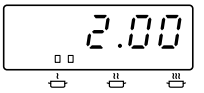
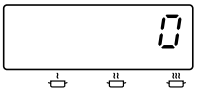
Remarques:

1. Une sonnerie (“bip”) retentit chaque fois que l’on appuie sur une touche.
2. Si le chiffre voulu n’est pas affiché, appuyer sur la touche D’ANNULATION et recommencer (les opérations) à partir du début.
3. Si l’on a sélectionné un temps de cuisson dépassant le temps de réglage maximal, on ne pourra plus actionner les touches.
4. Pour régler 1 minute (60 secondes), entrer “100”.
5. Pour terminer la procédure de mise en mémoire, appuyer sur la touche de MISE EN MÉMOIRE.
   Si l’on n’appuie pas sur la touche de MISE EN MÉMOIRE, les nouveaux réglages ne s’enregistreront pas, et ce sont les informations enregistrées précédemment qui seront valables.

2. Confirmation de la mémoire

(Exemple) Si le programme 3 a été réglé comme suit:

1er réglage: (Puissance maximale pendant 30 secondes. 2ème réglage: (Niveau de puissance “5” pendant 1 minutes. 3ème réglage: (Niveau de puissance “2” pendant 2 minutes.

	Opération	Fenêtre d’affichage
1	● Ouvrir la porte.	 ● “0” apparaît sur l’affichage.
2	● Appuyer sur la touche numéro “3”.	 ● Le numéro 3 est programmé. ● 10 barres de niveau de puissance sont réglées. ● Le temps est réglé sur 30 secondes. (1ère phase)
3	● Appuyer à nouveau sur la touche numéro “3”.	 ● Le numéro 3 est programmé. ● 5 barres de niveau de puissance sont réglées. ● Le temps est réglé sur 1 minutes. (2ème phase)
4	● Appuyer à nouveau sur la touche numéro “3”.	 ● Le numéro 3 est programmé. ● 2 barres de niveau de puissance sont réglées. ● Le temps est réglé sur 2 minutes. (3ème phase)
5	● Appuyer sur la touche C .	 ● “0” apparaît sur l’affichage.

Remarques:

1. Appuyer sur la touche D’ANNULATION après avoir vérifié le contenu de la mémoire du four.
2. S’il n’y a rien dans la mémoire, l’indicateur de touche de sélection de programme clignote.
3. Pour changer le contenu d’une mémoire de programme, appuyer deux fois sur la touche de MISE EN MÉMOIRE et recommencer le réglage comme indiqué aux pages 34 à 35.

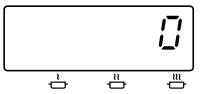
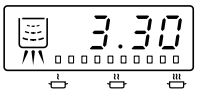
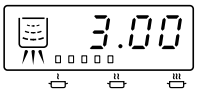
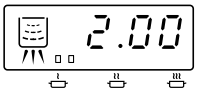
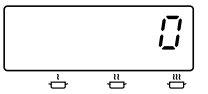
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT (3)

MÉTHODE DE RÉCHAUFFAGE

1. Utilisation ordinaire

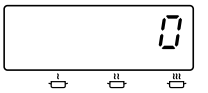
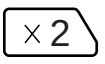
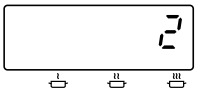
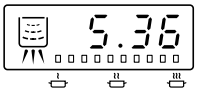
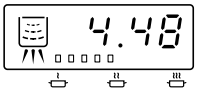
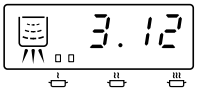
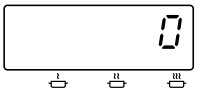
(Exemple) Si le programme 3 a été réglé comme suit:

1er réglage: (Puissance maximale pendant 30 secondes. 2ème réglage: (Niveau de puissance “5” pendant 1 minutes. 3ème réglage: (Niveau de puissance “2” pendant 2 minutes.

	Opération		Fenêtre d’affichage	
1		● Placer les aliments dans le four.		● “0” apparaît sur l’affichage.
2		● Appuyer sur la touche de programme numéro “3”. (Le réchauffage commence)		● L’indicateur numéro “3” de touche de sélection de programme s’allume. ● Le temps de cuisson total apparaît et le décompte est effectué.
				● Une fois que la première phase est terminée, le reste du temps de cuisson apparaît et le décompte est effectué.
				● Une fois que la deuxième phase est terminée, le reste du temps de cuisson pour la troisième phase apparaît et le décompte est effectué jusqu’à zéro.
3		● La cuisson est terminée. ● Sortir les aliments du four.		● La sonnerie (“bip”) retentit, et le chiffre “0” s’affiche.

2. Utilisation de la touche de quantité multiple

(Exemple) Utilisation de la touche DOUBLE

	Opération		Fenêtre d’affichage	
1		● Placer les aliments dans le four.		● “0” apparaît sur l’affichage.
2		● Appuyer sur la touche [x2].		● “2” s’affiche.
3		● Appuyer sur la touche de programme numéro “3”. (Le réchauffage commence.)		● L’indicateur numéro “3” de touche de sélection de programme s’allume. ● Le temps de cuisson total pour la première phase apparaît et le décompte est effectué.
				● Une fois que la première phase est terminée, le reste du temps de cuisson apparaît et le décompte est effectué.
				● Une fois que la deuxième phase est terminée, le reste du temps de cuisson pour la troisième phase apparaît et le décompte est effectué jusqu’à zéro.
4		● La cuisson est terminée. ● Sortir les aliments du four.		● La sonnerie “bip” retentit, et le chiffre “0” s’affiche.

● Appuyer une fois sur la touche de QUANTITÉ MULTIPLE “x3”. La cuisson en quantité triple sera sélectionnée et le chiffre “3” apparaîtra sur l’affichage.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR LE RÉCHAUFFAGE

1. Pour vérifier la cuisson de la nourriture.
Ouvrir à demi la porte durant le processus de cuisson. La cuisson s'arrêtera. La durée de temps restante apparaîtra et la barre du niveau de puissance s'allumera sur l'affichage. En outre, l'indicateur de touche de sélection de programme s'allume.

2. Pour remettre en marche après vérification de la cuisson de la nourriture.
Refermer la porte et appuyer sur la touche de DÉBUT.

3. Pour arrêter la cuisson à mi-chemin.
Appuyer sur la touche D'ANNULATION.

4. Quand on sélectionne un programme qui n'a pas été entré dans la mémoire du four
Le chiffre "0" apparaît sur l'affichage, le témoin audessus de numéro de l'étape clignote et le four cesse de fonctionner; il ne chauffe plus.

5. Temps de cuisson pour des quantités doubles
Le temps de cuisson pour des quantités doubles est de 1.6 fois le temps de cuisson pour des quantités simples.

6. Temps de cuisson pour des quantités triples
Le temps de cuisson pour des quantités triples est de 2.1 fois le temps de cuisson pour des quantités simples.

7. Limites de la cuisson pour quantités multiples
Quand on utilise un niveau de puissance supérieur au niveau "6", le temps de réchauffage maximal est de 12 minutes. Pour les niveaux de puissance inférieurs au niveau "5", le temps de réchauffage maximal est de 60 minutes.

Temps de réglage maximum				
Niveau de puissance	Quantité double		Quantité triple	
	Temps de réglage maximum	Temps de réchauffage	Temps de réglage maximum	Temps de réchauffage
10~6	6 mn 00 s	9 mn 36 s	5 mn 43 s	12 mn 00 s
5~1	30 mn 00 s	48 mn 00 s	28 mn 35 s	60 mn 00 s

USTENSILES DE CUISINE ET MATÉRIAUX UTILISABLES

VERRE ALLANT AU FOUR
Le verre allant au four (traité pour les chaleurs de haute intensité), comme par exemple les terrines, plats à pain, plats à tarte, verres mesureurs, cocottes et jattes sans décorations métalliques.

PORCELAINE
Terrines, tasses, plats, assiettes et plateaux sans décorations métalliques.

POTERIE
Plats, tasses, gobelets et terrines.

PLASTIQUE
Des feuilles en plastique (film adhérent) pourront être utilisées comme couvercle. Recouvrir le plat sans serrer et appuyer la feuille contre les bords. Le plat devra être suffisamment profond pour que la feuille en plastique ne touche pas les aliments; par ailleurs, on percera la feuille en plastique pour permettre a la vapeur de s'échapper. Lorsque les aliments chauffent, le plastique risque de fondre aux endroits où il est en contact avec les aliments. Les plats et les tasses en plastique, les conteneurs de réfrigérateur en plastique semi-rigide et les sachets en plastique pourront être utilisés pour une cuisson rapide. Faire attention en les utilisant car le plastique risque de ramollir à cause de la chaleur des aliments.

ATTENTION: Ne pas utiliser d'attaches métalliques sur les sacs en papier ou en plastique; en effet, ces attaches chaufferaient et elles pourraient déclencher un feu.

Ne conviennent pas pour la cuisine à micro-ondes

USTENSILES MÉTALLIQUES
Les ustensiles métalliques ne sont pas recommandés parce que le métal met les aliments à l'abri de l'énergie des micro-ondes sur le fond et sur les côtés, ce qui donne une cuisson mal répartie. Les ustensiles métalliques peuvent également favoriser l'apparition d'étincelles et endommager le four.

DÉCORATIONS MÉTALLIQUES
La vaisselle et les récipients comportant des garnitures ou des bandes métalliques ne devront pas être utilisés.
Les garnitures métalliques feront obstacle à la cuisson et pourraient provoquer des dommages.

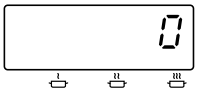
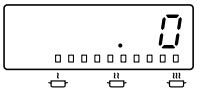
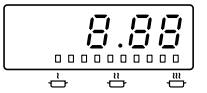
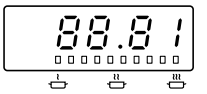
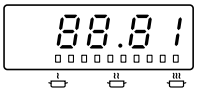
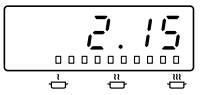
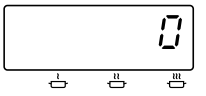
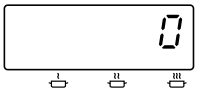
PAPIER ALU
On évitera d'utiliser de grandes feuilles ou morceaux de papier alu car ils feront obstacle à la cuisson et qu'ils risquent de provoquer des étincelles dangereuses.
Toutefois, des morceaux de papier alu plus petits pourront être utilisés pour recouvrir notamment les ailes ou les pilons de la volaille. Le papier alu ne devra jamais se trouver à moins de 1,5 cm des parois latérales du four.

BOIS
Les saladiers et les planches en bois se dessécheront s'ils sont utilisés dans un four à micro-ondes, et ils risquent de se fendre ou de se fendiller.

AUTRES
Eviter d'utiliser des ustensiles fendillés, fêlés ou défectueux, même s'ils sont en verre allant au four.

VÉRIFICATION DU TEMPS DE CUISSON COMULÉ, DU NOMBRE D'OUVERTURES/FERMETURES DE LA PORTE ET COMMANDE DE LA SONNERIE

L'affichage indique le temps de cuisson cumulé ou le nombre d'ouvertures et de fermetures de la porte par action d'une touche. Par ailleurs, il est possible de modifier le temps de cuisson restant, le déclenchement de la sonnerie ou son volume.

	Opération	Fenêtre d'affichage
1	● Appuyer sur la touche " C ".	 ● "0" apparaît sur l'affichage.
2	● Appuyer sur la touche " ◴ ".	 ● Les deux points apparaissent sur l'affichage. 10 barres de niveau de puissance s'allument.
3	● Appuyer trois fois sur la touche numéro "8".	 ● Les chiffres "8.88" apparaissent sur l'affichage.
*	Les étapes 1 à 3 sont les mêmes pour toutes les options. Entrer le 4ème chiffre comme suit pour vérifier ou pour modifier les modes.	
4	● Régler l'une des options suivantes (1-0) à l'aide de la touche de sélection de programme.	 ● p.ex., entrer "1". (temps de cuisson cumulé)
5	● Appuyer sur la touche " ◈ ".	 ● Les 4 chiffres clignotent.
6	● Appuyer à nouveau sur la touche " ◈ ".	 ● Le chiffre "215" indique le total des heures de cuisson OU.
		 ● Si l'on a sélectionné des options autres que 1 ou 2 à l'étape 4, le chiffre "0" apparaît sur l'affichage pour confirmer que le nouveau réglage est bien accepté.
7	● Appuyer sur la touche " C ".	 ● Dans le cas de l'option 1 ou 2, il faudra appuyer sur la touche D'ANNULATION pour annuler l'affichage. (Pas nécessaire pour les options 3 à 0)

Les modes suivants pourront être sélectionnés en entrant l'un des numéros suivants à l'étape "4".

Options d'entrée

1 . . . Temps de cuisson cumulé.
2 . . . Nombre d'ouvertures et de fermetures de la porte. (100 fois)
3 . . . Indication du temps de cuisson restant (lorsque la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte).
4 . . . Pour annuler le temps de cuisson restant (lorsque la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte).
5 . . . Déclenchement de la sonnerie à la fin de la cuisson. (Pip, Pip, Pip)
6 . . . Déclenchement de la sonnerie à la fin de la cuisson. (Piip)
7 . . . Volume de la sonnerie. (Faible)
8 . . . Volume de la sonnerie. (Moyen)
9 . . . Volume de la sonnerie. (Fort)
0 . . . Volume de la sonnerie. (Pas de sonnerie)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toujours maintenir le four propre

1. Nettoyage de la fenêtre en verre, du panneau de la porte intérieure et de la face avant du four

Pour obtenir le meilleur rendement possible du four et maintenir un haut degré de sécurité, le panneau de la porte intérieure et la face avant du four ne devront avoir aucune accumulation d'aliments ou de graisse. Essuyer ces parties avec un détergent doux, rincer et essuyer au sec.

Ne jamais utiliser de poudres ni de tampons abrasifs.

2. Nettoyage de l'intérieur du four

Après l'utilisation, bien essuyer tous les liquides renversés, l'huile qui a giclé et les débris d'aliments le plus rapidement possible. Si le four fonctionne alors qu'il est sale, son rendement diminuera et la saleté collera à la surface du four et risquera de dégager de mauvaises odeurs. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent doux, puis enlever le savon avec un chiffon sec.

En particulier, le fond de la cavité du four à tendance à se tacher à cause des épices et les aliments. Ceci pouvant provoquer de mauvaises odeurs et des vibrations anormales, veiller à bien nettoyer cette zone.

Attention: Ne pas essuyer les parties en plastique et les surfaces peintes du four avec de l'eau de Javel, des diluants ou tout autre produit de nettoyage car cela pourrait faire se dissoudre ces pièces ou les déformer.

3. L'écran d'agitateur (en haut et à l'intérieur du four) pourra être délicatement essuyé tel quel ou démonté pour être lavé dans un évier. L'écran en mica est soutenu sur les côtés et à l'arrière. Retirer l'écran délicatement et le tirer vers l'avant pour le sortir. Le laver uniquement à l'eau tiède (pas chaude) avec un peu de détergent, le rincer et l'essuyer au sec. Eviter de heurter ou de tordre les lames métalliques de l'agitateur car cela pourrait altérer le schéma de cuisson dans le four.

Pour remettre l'écran en place, le placer sur les rails sur les côtés et à l'arrière de la cavité du four.

4. Nettoyer régulièrement le filtre à air amovible.
(au moins une fois par semaine)
Ne pas faire fonctionner le four sans le filtre à air.

QUE FAIRE SI DES RÉPARATIONS SONT NÉCESSAIRES

1. Si les indications suivantes apparaissent, vérifier la cause du problème.

"U-50" clignote dans la fenêtre d'affichage.

Lorsqu'on utilise les touches de sélecteurs de programme, la touche doit être enfoncée une minute ou moins après qu'on ait fermé la porte.

Après avoir inséré la fiche d'alimentation dans la prise secteur, ouvrir et refermer la porte puis appuyer sur la touche.

→ Ouvrir et refermer la porte, puis appuyer sur la touche avant qu'une minute se soit écoulée.

* Le but de cette fonction est d'empêcher le four de fonctionner lorsqu'il ne contient pas de nourriture.

"U-10" apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Le four fonctionne à vide sans contenir de nourriture.

→ Appuyer sur la touche D'ANNULATION, placer les aliments dans le four et faire redémarrer.

2. Ceci est le fonctionnement normal:

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant un instant après que le chauffage soit terminé ou après que le chauffage ait été arrêté lorsqu'on ouvre la porte ou qu'on appuie sur la touche D'ANNULATION pendant le fonctionnement.

→ Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant cinq minutes afin de refroidir les composants électroniques.

3. Ceci n'est pas le fonctionnement normal:

S'adresser à un centre de service ou à son revendeur.

Ce four est équipé d'une fonction d'auto-diagnostic.

– Lorsque le code d'erreur "E" (exemple: E-21) apparaît dans la fenêtre d'affichage, il faut s'adresser à un technicien pour effectuer les réparations nécessaires. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur et appeler le centre de service.

– Lorsque l'indicateur du magnétron s'allume sur le panneau de commande, ceci indique que le magnétron arrive à épuisement. Appeler le centre de service pour remplacer le magnétron avant qu'il cesse de fonctionner.

* En aucun cas on ne retirera ou ne touchera aux différentes pièces du four et aux vis.
"CECI POURRAIT ÊTRE EXTRÊMEMENT DANGEREUX"

Faire les simples vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente Sanyo:

* Si l'éclairage du four ne s'allume pas quand on appuie sur l'une des touches de programme:
  1. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché correctement.
  2. Vérifier le fusible sur le dessus de la fiche et s'assurer que les fils sont correctement acheminés sur le dessus de la fiche.
  Remarque: Le four doit être protégé par un fusible.
  3. Vérifier que la porte est bien complètement fermée.
  4. Vérifier que des données ont été mémorisées dans le programme.
* Avant de remplacer la lampe du four, vérifier que la fiche d'alimentation est bien débranchée de la prise de courant.
* Si l'éclairage du four s'allume et que l'indicateur de puissance ou de cuisson préréglé voulu s'allume mais que les aliments ne chauffent pas:
  1. S'assurer que les aliments ne sont pas complètement recouverts par un récipient en métal.
* Bruit anormal pendant le fonctionnement.
  1. Vérifier qu'il ne se forme pas d'étincelle pendant la cuisson par micro-ondes à cause d'un ustensile en métal qui ne convient pas ou à cause de bandes ou de garnitures métalliques, de papier alu ou de brochettes métalliques.
  2. Vérifier que le plateau est bien installé correctement dans le four.
  3. Vérifier si les aliments ou les récipients ne touchent pas les parois intérieures du four.

*** Si l'on remarque de la fumée, laisser la porte du four fermée et éteindre le four en débranchant le cordon d'alimentation.**

FICHE TECHNIQUE ET ACCESSOIRES

Fiche technique

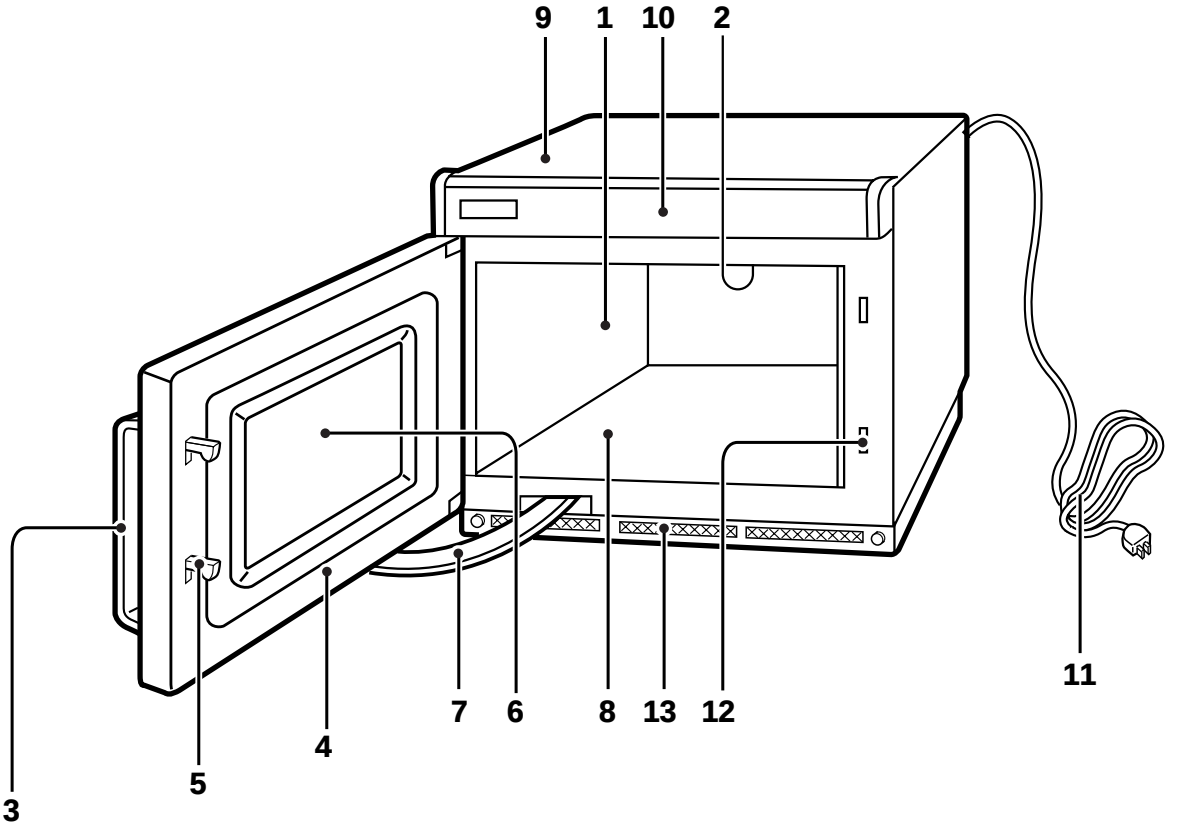
	EM-C1800K
Puissance des micro-ondes	1800W ~ 180W
Fréquences des micro-ondes	2450 MHz
Dimensions extérieures	422(L) × 560(P) × 335(H) mm
Dimensions de la cavité	330(L) × 330(P) × 175(H) mm
Poids	32.5 Kg

Accessoires

Fiche de menus. 1
Mode d'emploi 1
Filtre à air 1

NL

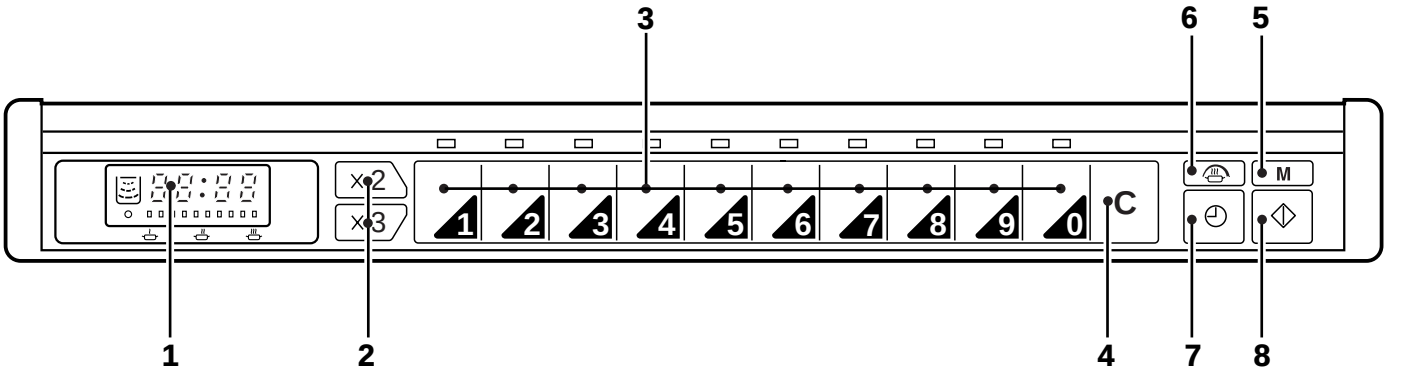
NAAM EN FUNCTIE VAN DE ONDERDELEN



1. **Ovenruimte**
   Plaats het te koken voedsel in deze ruimte. Reinig de binnenkant na ieder gebruik van de oven.
2. **Afdekplaat van de energieverdeler**
   Reinig deze plaat voorzichtig.
3. **Deurhendel**
4. **Ovendeur**
5. **Sluitingshaak**
6. **Afgeschermd ovenvenster**
   Terwijl de oven in bedrijf is kan het kookproces via dit venster gekontroleerd worden.
7. **Deurarm**
   Voorkomt dat de deur terug dichtklapt.
8. **Keramische kookplaat**
   Plaats het voedsel in een geschikte schaal op deze plaat voor het koken.
9. **Kast**
10. **Bedieningspaneel**
11. **Netsnoer**
12. **Veiligheidssluiting**
    Met ingebouwde veiligheidsvergrendelingen.
13. **Luchtfilter**
    Reinig dit filter voorzichtig.

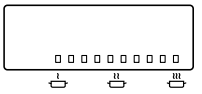
Opmerking: Open het deurtje maximaal bij opening.

BEDIENINGSPANEEL

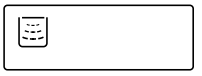


1. Displays

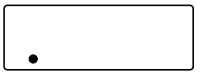
● Display van de resterende kooktijd.



● Display van de resterende kookvermogen-niveau's.



● Knippert tijdens het koken.

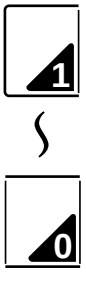


● Geeft aan dat de magnetrons vernieuwd moeten te worden.

2. Keuzetoets voor meerdere voedselhoeveelheden

● Om de oven in te stellen voor het koken van een dubbele of driedubbele portie.
Deze toetsen dienen samen met de programmatoets te worden gebruikt.

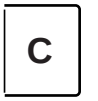
3. Programmatoetsen



● Het apparaat is bedrijfsklaar zodra de verwarmingstijd met behulp van deze tien cijfertoetsen (genummerd van 1 tot 0) geprogrammeerd is.
De geprogrammeerde tijd zal op de display verschijnen en zal beginnen aftellen zodra het koken wordt gestart.

● Voor het instellen van het vermogensniveau en de kooktijd tijdens het programmeren.

4. Wistoets



● Deze toets wordt gebruikt om de geprogrammeerde instellingen te wissen, om het programmeren te onder breken wanneer een programmeerfout werd gemaakt, of om het koken te onderbreken voordat het kookprogramma helemaal uitgevoerd is.

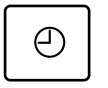
5. Geheugentoets

● Om het gewenste vermogensniveau en de gewenste kooktijd in het geheugen op te slaan.

6. Stroomvermogen-insteltoets

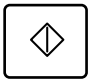
● Om het gewenste vermogensniveau in het geheugen op te slaan.

7. Schakelklok-insteltoets



● Om de gewenste kooktijd in het geheugen op te slaan.

8. Starttoets



● Voor het starten van schakelklokbediend koken.
● Om opnieuw te starten tijdens geprogrammeerd koken.

INSTALLEREN

1. De buitenwanden van de oven en van het bedieningspaneel zijn bedekt met een beschermende plastic folie. Dit folie dient verwijderd te worden alvorens de oven in gebruik wordt genomen.

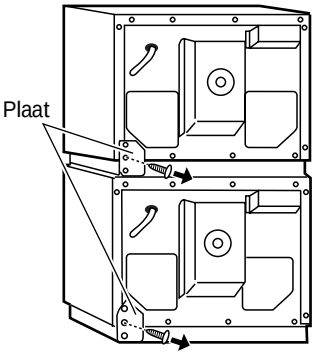
2. Plaats de oven op een effen, horizontaal oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht van de oven te kunnen dragen. Zorg dat de oven stabiel is opgesteld, om eventuele trillingen en storingen te voorkomen.

3. Stel de oven niet bloot aan hitte en water
Blootstelling aan hitte of water kan het rendement van de oven aantasten en foutieve werking veroorzaken. Zorg er daarom voor dat de oven niet dicht bij warmtebronnen en waterbronnen wordt geplaatst.

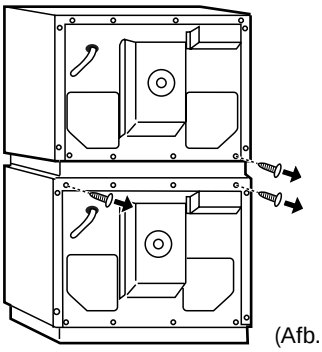
4. Deze oven is in overeenstemming met de EMC-richtlijn (Elektromagnetische capaciteit) 89/336/EEC. Het is evenwel mogelijk dat storingen optreden als het apparaat te dicht in de buurt van een radio of TV wordt geplaatst. Plaats het bijgevolg zo ver mogelijk ervan weg.

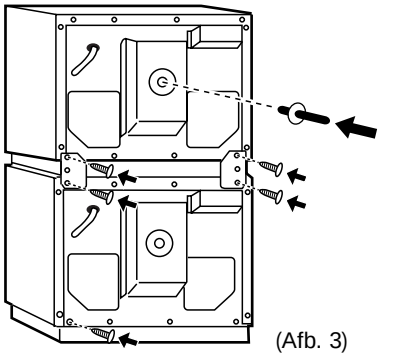
5. De ventilatie – openingen bevinden zich aan de achterzijde van de oven. Laat daarom aan de achterkant een afstand van minimaal 5 cm vrij tussen de oven en de aangrenzende oppervlakken.
Als de oven in een omkasting is opgesteld, dient u bovenaan tenminste 20 cm vrij te laten.
Als de ventilatie – openingen afgesloten worden, kunnen er defecten optreden. Via deze openingen wordt er hete lucht naar buiten gevoerd; zorg dat deze openingen niet geblokkeerd of afgesloten worden en hang geen gordijnen tussen de achterkant van de oven en de aangrenzende muur.

6. Wanneer u Sanyo magnetronovens op elkaar plaatst.
1) Plaats de ene magnetronoven boven op de andere en verwijder de platen die elk met een enkele schroef aan de linker benedenhoeken aan de achterzijde van beide magnetronovens bevestigd zijn. (Afb. 1)
2) Verwijder de twee schroeven waarmee het frame van de onderste magnetronoven bevestigd is.
Verwijder de schroef waarmee de rechter benedenhoek van de bovenste magnetronoven bevestigd is. (Afb. 2)
3) Gebruik de schroefgaten in de bovenste en onderste plaat om de bovenste en onderste magnetronovens met behulp van de vier schroeven aan elkaar te bevestigen.
Zet de linker benedenhoek van de onderste magnetronoven eveneens vast. (Afb. 3)
4) Breng een plastic afstandsplaatje aan in de kanaalopening van de bovenste eenheid.



(Afb. 1)


(Afb. 2)


(Afb. 3)

WAARSCHUWING – Dit apparaat dient geaard te worden!

BELANGRIJK
De draden van het netsnoer zijn gekleurd in overeenstemming met de volgende code:

Groen/geel:	Aarddraad
Blauw:	Neutraal
Bruin:	Onder stroom staand

Aangezien het mogelijk is dat de kleuren van de draden in het netsnoer van dit apparaat niet overeenkomen met de gekleurde aanduidingen van de aansluitingen in uw stekker, dient u als volgt te werk te gaan:
De groen/geel gekleurde draad dient verbonden te worden met de stekker-aansluiting die aangeduid is met de letter “E” of met het ⏚ aardingssymbool, of die groen of groen/geel gekleurd is.

De blauw gekleurde draad dient verbonden te worden met de aansluiting die aangeduid is met de letter “N” of zwart gekleurd is.
De bruin gekleurde draad dient verbonden te worden met de aansluiting die aangeduid is met de letter “L” of rood gekleurd is.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

Ofschoon uw oven voorzien is van verschillende beveiligingen, is het belangrijk de volgende punten in acht te nemen:

a) Forceer of verknoei de veiligheidsvergrendelingen niet.

b) Plaats niets tussen de ovendeur en de deurafsluiting op het voorvlak van de oven. Zorg dat er geen vuil of voedselresten op de afsluitvlakken blijven zitten.
Veeg de afsluitvlakken regelmatig schoon met een zacht reinigingsmiddel, spoel af en wrijf droog.
Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponzen.

c) Wanneer de ovendeur geopend is, mag deze niet overmatig belast worden. Wanneer bijvoorbeeld een kind aan een geopende ovendeur gaat hangen of een zwaar voorwerp eraan wordt gehangen, kan de oven naar voren kantelen met als gevolg eventuele verwondingen en ook beschadiging van de ovendeur.
Wanneer de oven beschadigd is, laat deze dan eerst door een deskundige onderhoudsmonteur repareren alvorens hem opnieuw te gaan gebruiken. Het is van het grootste belang dat de ovendeur goed sluit en dat geen van de volgende onderdelen beschadigd is:
i) De ovendeur (verbuiging of kromtrekking)
ii) Scharnieren en sluitingshaken (gebroken of losgekomen)
iii) Deurafsluitingen en afsluitvlakken

d) Het is gevaarlijk wanneer iemand anders dan een door SANYO opgeleide, deskundige onderhoudsmonteur afstellingen maakt of reparaties uitvoert.

OPMERKING
Het is normaal dat er tijdens het kookproces stoom ontsnapt bij de ovendeur, of dat de deur beslaat, of dat er waterdruppels verschijnen onderaan de deur.
Dit is gewoon condensatie veroorzaakt door de hitte van het voedsel en heeft geen nadelige invloed op de veiligheid van uw oven.
De deur is niet ontworpen om de ovenruimte hermetisch af te sluiten, maar zijn speciaal SANYO ontwerp draagt bij tot de absolute veiligheid van het apparaat.

Opmerking: Na het koken of wanneer het koken wordt onderbroken door het openen van de ovendeur, zal de ventilator van de oven voor één minuut draaien.

: Als het aansluitsnoer beschadigdis moet het vervangen worden door een SANYO SERVICE MAN omdat dit snoer speciaal is. (432-0-8390-52700)

ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN:

1. Verwijder nooit de omkasting.
Verwijder nooit de buitenpanelen, aangezien de oven werkt op stroom met hoge spanning.

2. Pas op dat u geen water morst op de oven, vooral niet in de buurt van de ventilatie-openingen.

3. Gebruik de oven nooit zonder het luchtfilter (aan de onderkant van de ovenkast). Om een optimale werking te verzekeren, moet het luchtfilter regelmatig gereinigd worden.

4. Stel de oven niet in werking wanneer hij leeg is.
Het gebruik van de oven terwijl deze leeg is, zal de levensduur van het magnetron verkorten en kan oververhitting veroorzaken. Bovendien smelten of verbranden de interne onderdelen van de oven, waardoor ze het product beschadigen.

5. Gebruik de oven niet zonder de kookplaat.
Als u dit doet, kan er voedsel op de bodem terechtkomen en aankoeken.

6. Laat bij het koken nooit aluminiumfolie, metalen vleespennen of andere metalen voorwerpen in aanraking komen met het ovenvenster of de binnenwanden van de ovenruimte.
Dit kan vonken veroorzaken bij het punt van contact. Bovendien kan het vensterglas breken of kunnen de binnenwanden beschadigd raken.

7. Laat de oven niet werken zonder dat er iemand toezicht houdt wanneer voedsel wordt verwarmd of gekookt in wegwerpverpakking vervaardigd in plastic, papier of een ander brandbaar materiaal.

8. Als u rook opmerkt, houd dan de deur van de oven gesloten en schakel de oven uit of trek de stekker uit het stopcontact.

9. Doe niets dat de werking van de bovenste of onderste scharnieren en sluitingshaken van de ovendeur kan belemmeren, aangezien hierdoor slechte werking of defekten kan veroorzaakt kunnen worden.

10. Druk niet overmatig hard of met metalen of scherpe voorwerpen op de toetsen. Dit zou de over kunnen beschadigen en slechte werking tot gevolg kunnen hebben.

11. Plaats geen voorwerpen boven op de oven, daar deze tijdens het gebruik heet kan worden zodat de voorwerpen smelten of beschadigd worden.

12. Zorg ervoor dat de stekker altijd schoon is, om een goede werking van de oven te waarborgen.

13. Kinderen mogen be magnetronoven alleen zelfstandig gebruiken wanneer zij voldoende instructies hebben ontvangen voor een veilig gebruik en zij de gevaren begrijpen van een foutief gebruik.

WENKEN VOOR HET KOKEN

1. Kooktijd met een magnetronoven
- Evenals bij het koken op gas, elektriciteit, enz., kunnen microgolven het vocht in het voedsel doen verdampen, zodat het eten aanbrandt.
- Programmeer de schakelklok niet voor een langere kooktijd dan nodig.
- Wanneer u een recept voor de eerste keer in deze oven uitprobeert, is het raadzaam het kookproces voor de ingestelde tijd te onderbreken om even te controleren.
- Laat het voedsel niet te lang koken. Als het met microgolven gebakken eten een harde, droge, bruine plek vertoont, heeft het te lang in de oven gestaan.

2. Kleine hoeveelheden of droge etenswaren vragen een kortere kooktijd.
- Dergelijke etenswaren kunnen aanbranden of vlam vatten. Bovendien wordt de oven aan dezelfde risico's blootgesteld als wanneer hij leeg is. Zet zonodig een beker water in de oven.

3. Denk eraan dat u gesloten potjes, zoals b.v. voor babyvoeding, eerst opent en plastic zakjes groente perforeert alvorens deze te verwarmen.
- Hermetisch afgesloten voedselhouders kunnen ontploffen.

4. Vermijd het opwarmen van zuigflessen of potjes babyvoeding. Breng het voedsel over in een schaal die bestand is tegen de microgolfoven. De temperatuur van het voedsel moet worden gecontroleerd vóór het aan de baby wordt gegeven.

5. Kook nooit eieren in hun schaal, aangezien de schaal zal barsten.
- Prik het dooiervlies door om de lucht te laten ontsnappen, alvorens eieren te bakken. Dit is nodig omdat het eigeel sneller uitzet dan het vlies, zodat het ei zal ontploffen wanneer het te snel wordt verwarmd. Eieren kunnen niet gekookt worden in deze magnetronoven.

6. Verhit niet te lang.
- Ontdooi voedsel niet te lang daar het anders te gaar wordt.

7. Gebruik de oven nooit voor het drogen van kleding.
Daar er van tevoren geen droogtijd voor kleding, papier e.d. bepaald kan worden, kan het gebruik van de oven voor deze doeleinden schade of brand veroorzaken.

8. Gebruik voor het koken van water of andere vloeistoffen een pot of kom met een grote opening, zodat de luchtbellen gemakkelijk kunnen ontsnappen.
Wanneer de opening te klein is, kunnen de luchtbellen een enkele grote bel vormen, zodat de vloeistof overkookt. Dit kan ook gebeuren zelfs nadat het kookproces beëindigd is.

PRAKTISCHE KENNIS VOOR HET KOKEN MET EEN MAGNETRONOVEN

1. Kooktijd naar hoeveelheid:

- Programmeer de kooktijd in overeenstemming met de hoeveelheid die u gaat bereiden.
- Gebruik de keuzetoets voor veelvoudige voedselhoeveelheid wanneer u een dubbele of driedubbelle portie wenst te bereiden.

2. Tips voor gelijkmatig koken:

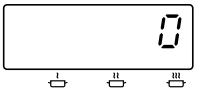
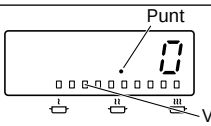
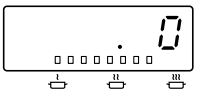
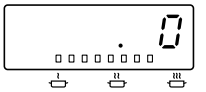
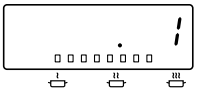
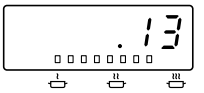
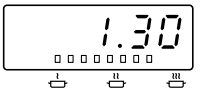
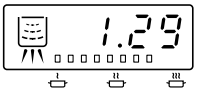
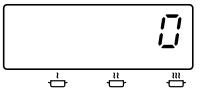
- Draai dik voedsel om (180°) nadat ongeveeer de helfy van de kooktijd verstreken is.
- Wanneer u twee of meer porties tagelijkertijd kookt, wissel deze dan om nadat ongeveer de helft van de kooktijd verstreken is.
- Lang of groot voedsel dient halverwege het kookproces omgekeerd te worden.
- Bij het koken van voedsel met verschillende dikten, voorkomt u stukkoken als u de dunnere gedeelten, die vlugger klaar zijn, na de helft van de kooktijd met aluminiumfolie afdekt.
- Bij het koken van soepen en sausen, is het aan te raden deze halverwege het kookproces éénmaal of tweemaal om te roeden.

Opmerking: Alvorens met het koken te beginnen, moet u eerst controleren of het kookgerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

BEDIENING (1)

KOKEN MET BEHULP VAN DE SCHAKELKLOK (HANDBEDIENING)

1) Sluit het netsnoer aan op het stopcontact. 2) open de ovendeur. De ovenlamp zal branden.

	Bedieningsstappen	Display
1	Doe het eten in een geschikte schaal en plaats deze op de keramische kookplaat in de oven. Sluit de ovendeur. De ovenlamp zal uitgaan.	 ● "0" zal op de display verschijden.
2	● Druk op de toets.	 ● De punt en de 10 streepjes voor het vermogensniveau verschijnen op de display.
3	● Stel vermogensniveau 8 in met behulp van de programmatoetsen (PROGRAMME). ● Druk op cijfertoets "8".	 ● De "8" vermogensniveau-indikatie verschijnt.
4	● Druk op de toets.	 ● De display verandert niet.
5	● Stel de gewenste kooktijd in met de programmatoetsen. ● Om een kooktijd van 1 minuut 30 seconden in te stellen, drukt u eerst op cijfertoets "1".	 ● "1" zal op de display verschijne.
6	● Druk op cijfertoets "3".	 ● "3" zal rechts naast "1" verschijnen zodat "13" wordt aangegeven.
7	● Druk op cijfertoets "0".	 ● "1.30" wordt aangegeven.
8	● Druk op de toets.	 ● Zodra het koken begint, zal de overeenkomstige indicator oplichten en zal de digitale klok beginnen aftellen tot nul.
9	● De kooktijd is afgelopen. ● Neem het voedsel uit de oven.	 ● Een pieptoon klinkt en "0" wordt aangegeven. ● De ovenlamp zal uitgaan.

Opmerking: Bij gebruik van het maximale vermogensniveau hoeft de STROOMVERMOGEN-INSTELTOETS niet ingedrukt te worden. Het maximale vermogensniveau wordt automatisch gekozen, zodat u bedieningsstappen 2 en 3 kunt overslaan. De kooktijd bij maximaal vermogensniveau is 10 minuten.

Geprogrammeerd koken in 2 stappen

Volg de bedieningsstappen 1 tot 7 en herhaal vervolgens de bedieningsstappen 2 tot 7 en druk op de START toets.

Geprogrammeerd koken in 3 stappen

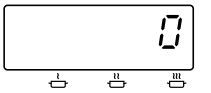
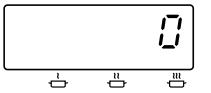
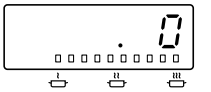
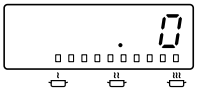
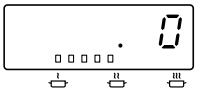
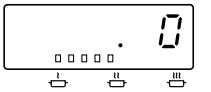
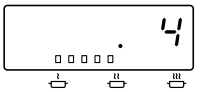
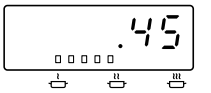
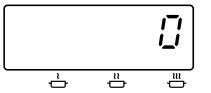
Volg de bedieningsstappen 1 tot 7 en herhaal vervolgens de bedieningsstappen 2 tot 7 tweemaal en druk op de START toets.

BEDIENING (2)

PROGRAMMEREN VAN HET GEHEUGEN MET BEHULP VAN DE PROGRAMMATOETS

1. Geprogrameerd koken (1 stap) bij een lager vermogensniveau.

Voorbeeld: Programmeren van programmanummer 4 voor: (Vermogensniveau 5
Kooktijd: 45 seconden

	Bedieningsstappen		Display	
1		● Druk op de M toets (1ste keer).		● “0” zal op de display verschijnen.
2		● Druk op de M toets (2de keer).		● Geen verandering.
3		● Druk op programmatoets “4”.		● Het lampje boven programmatoets “4” gaat branden en de 10 streepjes voor het vermogensniveau verschijnen.
4		● Druk op de toets.		● Geen verandering.
5		● Kies vermogensniveau 5 door programmatoets “5” in te drukken.		● Vermogensniveau-indikatie “5” (5 streepjes)
6		● Druk op de toets.		● Geen verandering.
7		● Programmeer de kooktijd met behulp van de programmatoetsen. Druk eerst op toets “4”.		● “4” verschijnt op de display.
8		● Druk vervolgens op toets “5”.		● “5” verschijnt achter de “4”. “45” wordt aangegeven.
9		● Druk op de M toets.		● “0” verschijnt op de display.

Opmerking: Wanneer u het maximaal vermogensniveau wilt gebruiken, niet op de STROOMVERMOGEN-INSTELTOETS drukken. Het maximaal vermogensniveau zal automatisch worden ingesteld zodat u de bedieningsstappen 4 en 5 kunt overslaan.

Geprogrammeerd koken in 2 stappen

Volg de bedieningsstappen 1 tot 8 en herhaal vervolgens de bedieningsstappen 4 tot 8 en druk op de GEHEVGENTOETS.

Geprogrammeerd koken in 3 stappen

Volg de bedieningsstappen 1 tot 8 en herhaal vervolgens de bedieningsstappen 4 tot 8 tweemaal en druk op de GEHEVGENTOETS.

Vermogensniveau-tabel

VERMOGENSNIVEAU (Ingetoetst cijfer)	VERMOGEN (W)	Max. kooktijd
	EM-C1800K	
Maximaal vermogen (wordt niet ingetoetst)	1800	6 min. 00 sec.
9	1620	”
8	1440	”
7	1260	”
6	1080	”
5	900	30 min. 00 sec.
4	720	”
3	540	”
2	360	”
1	180	”
0	0	”

*U kunt het vermogensniveau instellen op “0” om het mechanisme te gebruiken als een schakelklok (tot maximaal 60 minuten). In zo’n geval zal de ovenlamp niet branden. Nadat de starttoets is ingedrukt, zal alleen de indikatie van de resterende tijd per seconde verminderen.

OPMERKINGEN:

1. Telkens wanneer een toets wordt ingedrukt, zal een pieptoon gehoord worden.
2. Als het gewenste cijfer niet op de display verschijnt, druk dan de WISTOETS in en herhaal de bediening(en) vanaf het begin.
3. Als een kooktijd gekozen wordt die de maximale kooktijd (zie de tabel hierboven) overschrijdt, kunnen de erop volgende bedieningsstappen niet uitgevoerd worden.
4. Om 1 minuut (60 seconden) te programmeren, toetst u “100” in.
5. Als laatste stap moet altijd de GEHEUGENTOETS ingedrukt worden.
   Gebeurt dit niet, dan wordt het nieuwe programma niet in het geheugen opgeslagen en blijven de eerder geprogrammeerde gegevens in het geheugen bewaard.

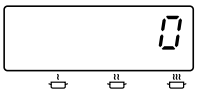
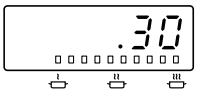
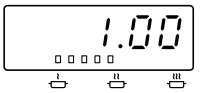
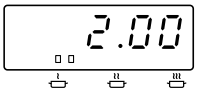
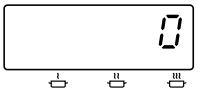
BEDIENING (2)

PROGRAMMEREN VAN HET GEHEUGEN MET BEHULP VAN DE PROGRAMMATOETS

2. Controleren van het opgeslagen programma

Voorbeeld: Programmanummer 3 is als volgt geprogrammeerd:

1e stap (Maximaal vermogensniveau, Kooktijd: 30 seconden) 2e stap (Vermogensniveau 5, Kooktijd: 1 minuten) 3e stap (Vermogensniveau 2, Kooktijd: 2 minuten)

	Bedieningsstappen	Display
1	● Open de ovendeur.	 ● "0" zal op de display verschijnen.
2	● Druk op programmatoets "3".	 ● Programmanummer 3. ● Vermogensniveau "10". (tien streepjes) ● Kooktijd 30 seconden (1e stap).
3	● Druk nogmaals op programmatoets "3".	 ● Programmanummer 3. ● Vermogensniveau "5". (twee streepjes) ● Kooktijd 1 minuten (2e stap).
4	● Druk nogmaals op programmatoets "3".	 ● Programmanummer 3. ● Vermogensniveau "2". (twee streepjes) ● Kooktijd 2 minuten (3e stap).
5	● Druk op de " C " toets.	 ● "0" verschijnt op de display.

OPMERKINGEN:

1. Druk de WISTOETS in nadat de inhoud van het programma gekontroleerd is.
2. Als er niets in het geheugen opgeslagen is, zal de indicator van de programmakeuzetoets gaan knipperen.
3. Om de inhoud van een opgeslagen programma te wijzigen, drukt u eerst de GEHEUGENTOETS tweemaal in en daarna voert u de nieuwe gegevens in volgens de aanwijzingen op blz. 47 – 48.

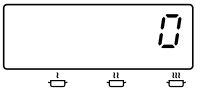
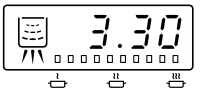
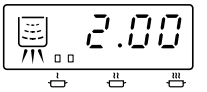
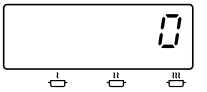
BEDIENING (3)

KOOKPROCEDURE

1. Normaal gebruik

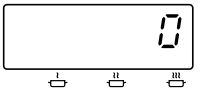
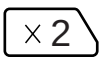
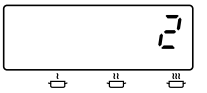
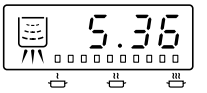
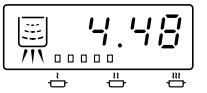
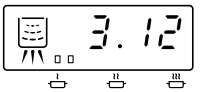
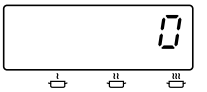
Voorbeeld: Programmanummer 3 is als volgt geprogrammeerd:

1e stap (Maximaal vermogensniveau, Kooktijd: 30 seconden 2e stap (Vermogensniveau 5, Kooktijd: 1 minuten 3e stap (Vermogensniveau 2, Kooktijd: 2 minuten

	Bedieningsstappen	Display	
1	● Plaats het voedsel in de oven.		● “0” verschijnt op de display.
2	● Druk op programmatoets “3”. (Kooktijd begint)		● De indicator van de programmakeuzetoets nummer “3” zal gaan branden. ● De totale kooktijd wordt aangegeven en teruggeteld.
			● Nadat de 1ste stap voltooid is, zal de resterende kooktijd worden aangegeven en teruggeteld.
			● Nadat de 2de stap voltooid is, zal de resterende kooktijd voor de 3de stap worden aangegeven en naar nul worden teruggeteld.
3	● De kooktijd is verstreken. ● Neem het voedsel uit de oven.		● Een pieptoon klinkt en “0” verschijnt op de display.

2. Gebruik met dubbele/drievoudige hoeveelheid

Voorbeeld: Koken van een dubbele hoeveelheid.

	Bedieningsstappen	Display	
1	● Plaats het voedsel in de oven.		● “0” verschijnt op de display.
2	 ● Druk op de [x2] toets.		● “2” verschijnt op de display.
3	● Druk op programmatoets “3”. (Kooktijd begint)		● De indicator van de programmakeuzetoets nummer “3” zal gaan branden. ● De totale kooktijd voor de 1ste stap wordt aangegeven en teruggeteld.
			● Nadat de 1ste stap voltooid is, zal de resterende kooktijd worden aangegeven en teruggeteld.
			● Nadat de 2de stap voltooid is zal de resterende kooktijd voor de 3de stap worden aangegeven en naar nul worden teruggeteld.
4	● De kooktijd is verstreken. ● Neem het voedsel uit de oven.		● Een pieptoon klinkt en “0” verschijnt op de display.

● Druk eenmaal op de KEUZETOETS VOOR MEERDERE VOEDSELHOEVEELHEDEN “x3”. Het geprogrammeerd koken in driedubbele hoeveelheid zal worden gekozen en een “3” zal op de display verschijnen.

VOORZORGSMAATREGELEN TIJDENS HET KOKEN

1. De gereedheid van het voedsel controleren
Open de deur tijdens het koken. Het koken stopt. De resterende tijd verschijnt en de vermogensniveaubalk licht op in de display. Ook zal de indicator van de programmakeuzetoets gaan branden.

2. Het koken hervatten na het controleren van de gereedheid van het voedsel
Sluit de deur en druk op de STARTTOETS.

3. Stoppen tijdens het koken
Druk op de WISTOETS.

4. Wanneer een programma, dat niet in het geheugen opgeslagen is, wordt gekozen:
"0" zal op de display verschijnen, de indicator boven het gekozen programmanummer zal knipperen en de oven zal niet in werking worden gesteld.

5. Kooktijd voor dubbele hoeveelheid
De kooktijd voor dubbele hoeveelheden is 1.6 maal de kooktijd voor de normale hoeveelheid.

6. Kooktijd voor driedubbele hoeveelheid
De kooktijd voor driedubbele hoeveelheden is 2.1 maal de kooktijd voor de normale hoeveelheid.

7. Beperkingen bij het koken van een dubbele of driedubbele hoeveelheid
Wanneer u kookt met een vermogensniveau hoger dan "6", bedraagt de maximale kooktijd 12 minuten.
Wanneer u kookt met een vermogensniveau lager dan "5", bedraagt de maximale kooktijd 60 minuten.

	Maximale invoertijd			
VER. MOGENS-NIVEAU	Dubbele hoeveelheid		Driedubbele hoeveelheid	
	Maximale invoertijd	Kooktijd	Maximale invoertijd	Kooktijd
10~6	6 min 00 sec	9 min 36 sec	5 min 43 sec	12 min 00 sec
5~1	30 min 00 sec	48 min 00 sec	28 min 35 sec	60 min 00 sec

BRUIKBAAR KOOKGEREI EN MATERIAAL

OVENVAST GLAS
Ovenvast materiaal (bestand gemaakt tegen hoge hitte), zoals mengkommen, broodschalen, borden, maatbekers, potten en kommen zonder metaalbevattende decoratie.

PORCELEIN
Kommen, kopjes, schotels, borden, enz. zonder mataalbevattende decoratie.

AARDEWERK
Schalen, kopjes, bekers en kommen.

PLASTIC
Voor het afdekken kan plastic folie worden gebruikt. De folie los over de schaal leggen en aan de randen aandrukken. De schaal moet zo diep zijn dat de folie het voedsel niet raakt. Maak enkele gaatjes in de folie, zodat de stoom kan ontsnappen. Als de folie het voedsel raakt, kan deze tijdens het koken gaan smelten bij de raakpunten. Voor korte kooktijden kunnen plastic schalen, bekers, diepvriesdozen en zakjes gebruikt worden. Voorzichtigheid blijft geboden aangezien het plastic door de hitte van het voedsel vervormd kan worden.

Niet geschikt voor koken in een magnetronoven

METALEN KOOKGEREI
Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen, daar het metaal de inwerking van de microgolven onderaan en aan de zijkanten belet. Dit heeft een onregelmatig koken tot gevolg. Bovendien zal het metaal vonken en schade aan het apparaat veroorzaken.

METAALBEVATTENDE DECORATIES
Serviesgoed, potten e.d. met metalen rand of decoratie mogen niet gebruikt worden. De metalen versiering zal het normale verloop van het kookproces nadelig beinvloeden en kan beschadiging veroorzaken.

ALUMINIUMFOLIE
Het gebruik van grotere hoeveelheden aluminiumfolie is niet aan te raden. Dit zou het kookproces kunnen beinvloeden en schadelijke vonken kunnen veroorzaken.
Kleine stukjes kunnen wel gebruikt worden om b.v. kippeboutjes of -vleugels af te dekken. Denk eraan dat de folie altijd minstens 2.5 cm van de ovenwanden verwijderd moet blijven.

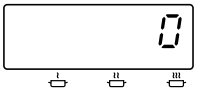
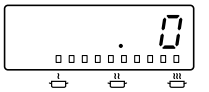
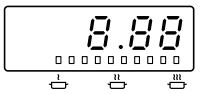
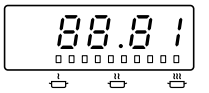
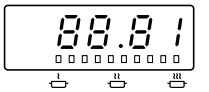
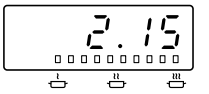
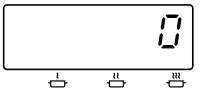
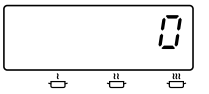
HOUT
Houten kommen of borden zullen uitdrogen in de magnetronoven. Dit veroorzaakt krimpen en splijten van het hout.

OVERIGE
Vermijd het gebruik van gebarsten, beschadigd of defect serviesgoed, inclusief defekt ovenvast glas.

LET OP: Sluit geen papieren of plastic zakjes met behulp van een sluitstrip van metaal. De strip kan heet worden zodat de zakjes vlam vatten.

CONTROLEREN VAN DE TOTALE KOOKTIJD, AANTAL OVENDEUR-BEDIENINGEN EN REGELING VAN DE ZOEMERTOON

Wanneer de geschikte toets wordt ingedrukt, zal de display de totale kooktijd of het aantal ovendeur-bedieningen aangeven. U kunt ook de resterende kooktijd, de zoemertoon of het zoemervolume naar wens instellen.

	Bedieningsstappen	Display
1	● Druk op de " C " toets.	 ● "0" zal op de display verschijnen.
2	● Druk op de " ◴ " toets.	 ● De punt en de "10" vermogensniveau-indikatie (tien streepjes) verschijnen op dedisplay.
3	● Druk toets "8" driemaal in.	 ● "8.88" verschijnt op de display.
*	Stappen 1 t/m 3 zijn dezelfde voor alle keuzemogelijkheden. Voer het 4de cijfer als volgt in om de funkties te controleren of te wijzigen.	
4	● Voer een van de keuzemogelijkheden (1 - 0, zie de lijst onderaan) in met behulp van de programmatoetsen.	 ● Bijvoorbeeld: intoetsen van "1" (totale kooktijd)
5	● Druk op de " ◈ " toets.	 ● Alle 4 de cijfers knipperen.
6	● Druk nogmaals op de " ◈ " toets.	 ● "2.15" geeft de totale kooktijd aan in uren.  ● Als in stap 4 een andere funktie dan 1 of 2 werd gekozen, zal "0" op de display verschijnen om aan te geven dat de nieuwe instelling aanvaard werd.
7	● Druk op de " C " toets.	 ● Voor funkties 1 en 2 moet de WISTOETS worden ingedrukt om de display op "0" terug te zetten. (Niet nodig voor funkties 3 tot 0)

De volgende funkties kunnen gekozen worden door een van de onderstaande cijfers in te toetsen in bedieningsstap 4.

KEUZEMOGELIJKHEDEN

1 . . . Totale kooktijd
2 . . . Aantal ovendeur-bedieningen. (100-maal)
3 . . . Indikatie van de resterende kooktijd (wanneer het kookproces door het openen van de ovendeur onderbroken wordt).
4 . . . Wissen van de resterende kooktijd (wanneer het kookproces door het openen van de ovendeur onderbroken wordt).
5 . . . Toon van de zoemer na afloop van het kookproces. (Biep, biep, biep)
6 . . . Toon van de zoemer na afloop van het kookproces. (Piep)
7 . . . Volume van de zoemer. (laag)
8 . . . Volume van de zoemer. (midden)
9 . . . Volume van de zoemer. (hoog)
0 . . . Volume van de zoemer. (geen geluid)

ONDERHOUD EN REINIGING

HOUD UW OVEN ALTIJD SCHOON

1. Reinigen van ovenvenster, binnenpaneel van de ovendeur en voorkant van de oven
Voor optimale werking en veiligheid moeten het binnenpaneel van de ovendeur en de voorkant van de oven vrij zijn van etensresten of vet.
Veeg deze onderdelen schoon met een zacht reinigingsmiddel, spoel daarna af en wrijf droog.
Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponzen.

2. Reinigen van de ovenruimte
Neem na ieder gebruik gemorste vloeistof, oliespetters en etensresten zo spoedig mogelijk af.
Gebruik van een vuile oven vermindert de werking, doet het vuil aan de oven aankoeken en veroorzaakt een kwalijke geur. Reinig de ovenruimte met een in een lauw, zacht sopje gedrenkte doek. Neem de zeep af met een vochtige doek.
Vooral de bodem van de ovenruimte wordt gauw vuil door etensresten. Daar dit stank en abnormale trilling kan veroorzaken, dient dit gedeelte in het bijzonder schoon gehouden te worden.

LET OP: Reinig geverfde of plastic gedeelten van de oven niet met bleekmiddelen, verdunners of andere chemische produkten, daar de verf zou kunnen oplossen en het plastic vervormen.

3. De afdekking van de energieverdeler (boven in de ovenruimte) kan op zijn plaats voorzichtig gereinigd worden of verwijderd worden en onder de kraan worden afgespoeld. De afdekking is gemaakt van mica en wordt aan de zijkanten en achterzijde ondersteund. De afdekking verwijderen door deze voorzichtig in voorwaartste richting naar buiten te trekken. De afdekking enkel in een warm (niet heet) sopje reinigen, afspoelen en droog vegen. Pas op dat u de metalen verdelerbladen niet beschadigt of verbuigt, aangezien de hitteverdeling in de oven hierdoor gewijzigd zou kunnen worden. Voor het weer op zijn plaats aanbrengen van de afdekking, deze op de rails aan de zijkant en de achterzijde van de ovenruimte plaatsen.

4. Reinig regelmatig het verwijderbare luchtfilter (minstens éénmaal per week). Gebruik de oven niet zonder het luchtfilter.

ALS REPARATIE VEREIST IS

1. Als zich het volgende voordoet, controleer dan of er een probleem is.

"U-50" knippert in het display-venster.
Wanneer u de programmatoetsen gebruikt moet er binnen 1 minuut na het sluiten van het deurtje op de toets worden gedrukt. Nadat u de stekker van het netsnoer in het stopcontact heeft gestoken, het deurtje openen en sluiten en vervolgens op de toets drukken.
→ Open en sluit het deurtje, en druk vervolgens op de toets alvorens 1 minuut is verstreken.

* Deze functie heeft tot doel te voorkomen dat de oven ingeschakeld wordt als er geen voedsel in aanwezig is.

"U-10" verschijnt in het display-venster.
De oven werkt terwijl er geen voedsel in geplaatst is.
→ Druk op de WISTOETS toets, plaats het voedsel in de oven en start opnieuw.

2. Dit is de normale werking:
De koelventilator werkt gedurende een korte tijd nadat het opwarmen voltooid is of nadat het opwarmen gestopt is door het openen van het deurtje of het drukken op WISTOETS terwijl de oven in bedrijf was.
→ De koelventilator blijft gedurende 5 minuten doorwerken om de elektronische onderdelen koel te houden.

3. Dit is abnormale werking:
Neem contact op met uw dichtstbijzijnde reparatiedienst of de plaats van aankoop. Deze oven is voorzien van een zelfdiagnosefunctie.
– Wanneer er in het display-venster de foutcode "E" (voorbeeld: E-21) verschijnt, betekent dit dat reparatie door een deskundige onderhoudsmonteur noodzakelijk is. Verwijder de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de reparatiedienst.
– Wanneer de magnetron-indicator in het bedieningspaneel oplicht, geeft dit aan dat de magnetron aan vernieuwing toe is. Neem contact op met de reparatiedienst om de magnetron te vernieuwen alvorens deze defect raakt.

* Onder geen voorwaarde zelf onderdelen of schroeven verwijderen of verstellen.
"DIT KAN ZEER GEVAARLIJK ZIJN."

Kontroleer de volgende punten alvorens contact op te nemen methet Sanyo service-centrum:

* Als de binnenlamp niet gaat branden wanneer een van de programmatoetsen wordt ingedrukt:
1. Kontroleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Kontroleer de zekering in het bovenste gedeelte van de stekker en controleer of de bedrading van dit gedeelte juist is.
Opmerking: Het apparaat moet door een zekering beveiligd zijn.
3. Kontroleer of de ovendeur goed gesloten is.
4. Kontroleer of een kookprogramma in het geheugen opgeslagen is.

* Alvorens de binnenlamp te vernieuwen, eerst nagaan of de stekker uit het stopcontact verwijderd is.

* Als de binnenlamp brandt en het programmanummer, de kooktijd en het vermogensniveau op de display worden aangegeven, maar het voedsel niet wordt verwarmd:
1. Controleer of het voedsel niet helemaal afgesloten is in een metalen houder.

* Abnormale geluiden tijdens het koken:
1. Kontroleer of er geen vonken veroorzaakt worden door gebruik van ongeschikt metalen materiaal, kookgerei met metalen versiering, aluminiumfolie of vleespennen.
2. Kontroleer of de kookplaat korrekt in de oven geplaatst is.
3. Kontroleer of het voedsel of de schaal niet met de binnenwand van de oven in contact zijn.

*** Als u rook waarneemt, houd dan de ovendeur gesloten en schakel de oven uit door de stekker uit het stopcontact te halen.**

TECHNISCHE GEGEVENS EN TOEBEHOREN

Technische gegevens

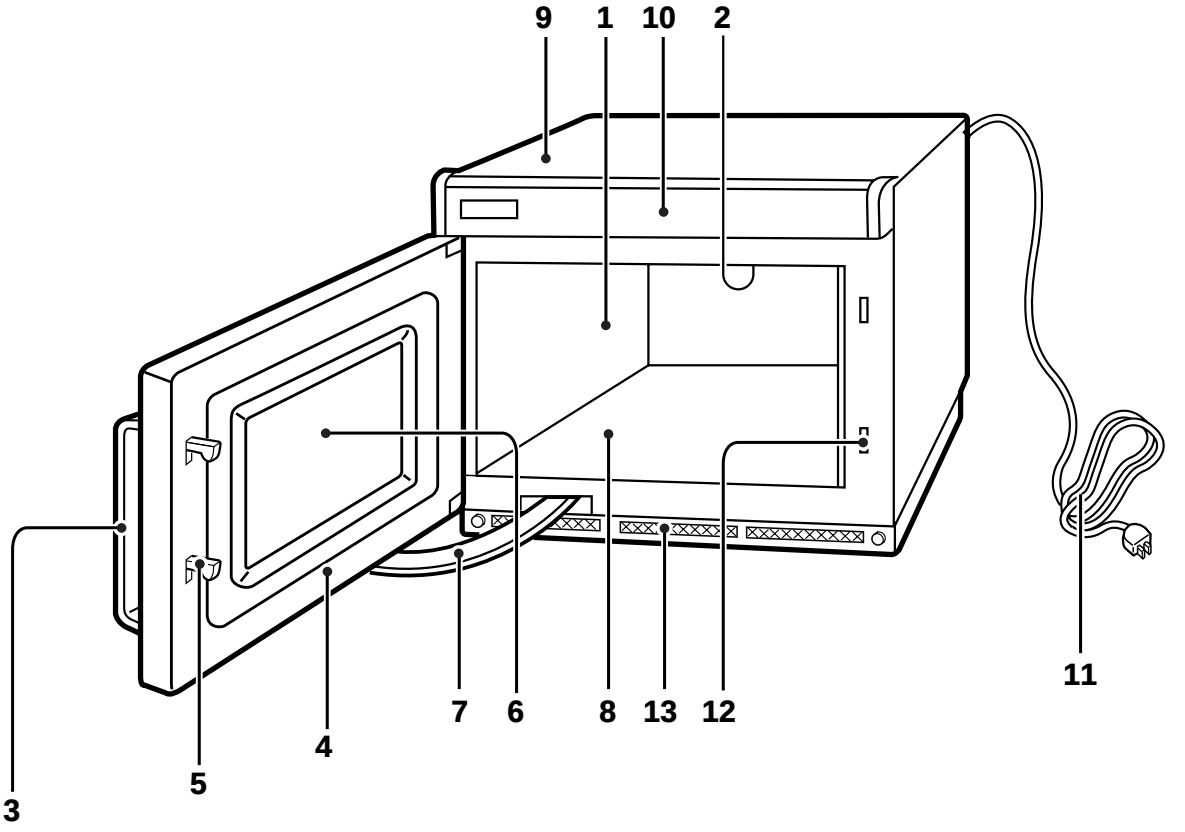
	EM-C1800K
Microgolfvermogen	1800W ~ 180W
Microgolffrekwentie	2450 MHz
Afmetingen buiten	422(B) × 560(D) × 335(H) mm
Afmetingen binnen	330(B) × 330(D) × 175(H) mm
Gewicht	32.5 Kg

Toebehoren

Menublad 1
Gebruiksaanwijzing 1
Luchtfilter 1

I

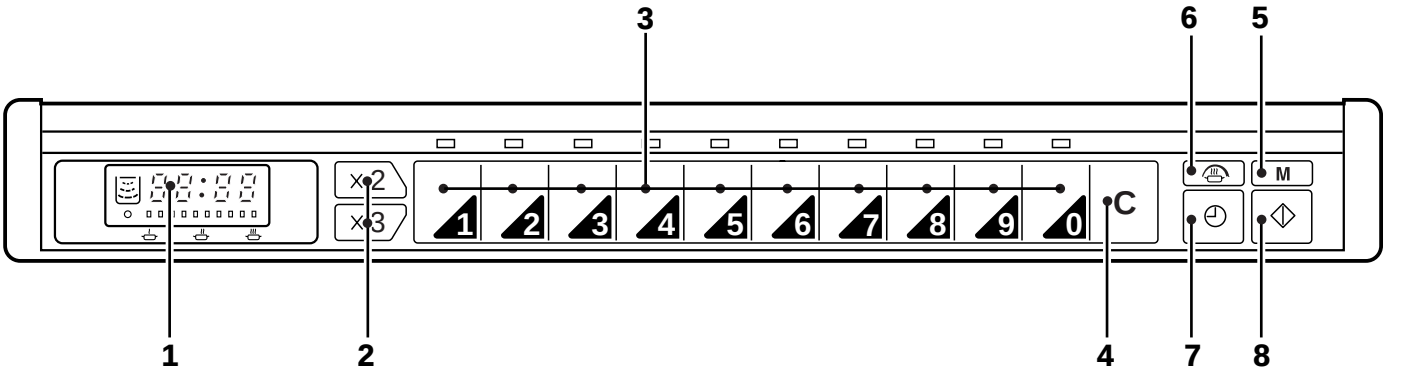
NOME E FUNZIONI DELLE PARTI



1. **Cavità del forno**
   Mettere il cibo da cuocere in questo spazio. Pulire la cavità ogni volta che si usa il forno.
2. **Copriventola**
   Pulire con cautela.
3. **Maniglia**
4. **Porta**
5. **Chiusura a scatto**
6. **Finestra rinforzata**
   Si può osservare la cottura del cibo mentre il forno è in funzione.
7. **Braccio**
   Evita che la porta si richiuda.
8. **Ripiano in ceramica**
   Il cibo negli appositi contenitori viene collocato su questo ripiano per la cottura.
9. **Struttura**
10. **Pannello di controllo**
11. **Cavo di alimentazione**
12. **Sistema di sicurezza a innesto**
    Con innesti incorporati.
13. **Filtro dell'aria**
    Pulire con cautela.

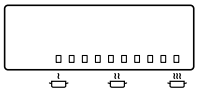
Nota: Assicurarsi di aprire completamente la porta.

PANNELLO DI CONTROLLO

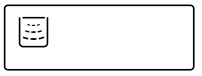


1. DISPLAY

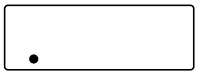
● visualizza il tempo di cottura rimasto.



● indica i livelli di potenza rimasti.



● lampeggia durante la cottura.

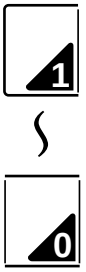


● avverte quando è necessario sostituire i magnetron.

2. TASTO MOLTIPLICATORI

● Per impostare il tempo di cottura quando si raddoppia o si triplica la quantità di cibo. Questi tasti vengono usati assieme ai tasti programma.

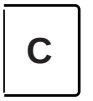
3. TASTI SELETTORI DI PROGRAMMA



● L'apparecchio comincia a funzionare non appena si seleziona il tempo di cottura attraverso questi tasti numerati da 1 a 0. Il tempo viene visualizzato e inizia il conto alla rovescia.

● Per determinare la potenza e il tempo di cottura durante la programmazione.

4. TASTO CORREZIONI



● Per cancellare la selezione o correggere la programmazione in caso di errori, oppure per interrompere la cottura.

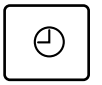
5. TASTO MEMORIA

● Per memorizzare la potenza desiderata e il tempo di cottura.

6. TASTO SELETTORE DI POTENZA

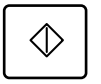
● Per memorizzare la potenza desiderata.

7. MANOPOLA TIMER



● Per selezionare il tempo di cottura.

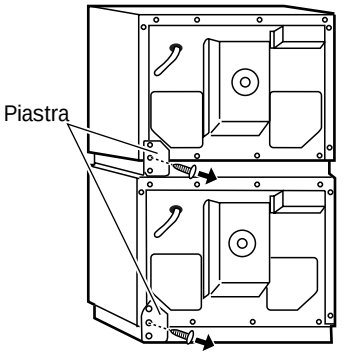
8. TASTO START



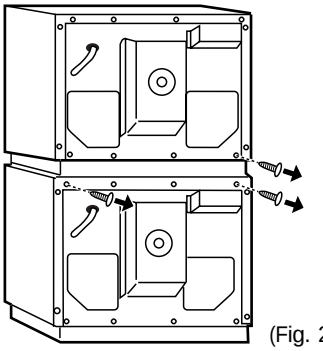
● Per accendere il forno con il timer o riaccenderlo durante la cottura programmata.

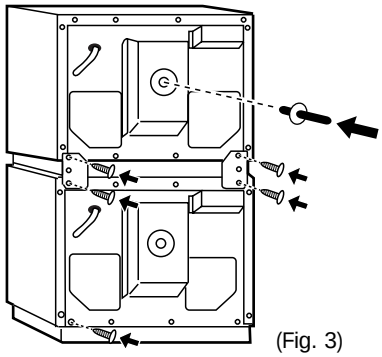
INSTALLAZIONE

1. Il forno e il pannello di controllo sono avvolti i una pellicola protettiva che deve essere rimossa prima di far funzionare forno.
2. Collocare il forno su una superficie piana e uniforme, abbastanza resistente da sopportarne il peso. Per evitare la possibilità di vibrazioni o rumori il forno deve trovarsi in una posizione stabile.
3. **Tenere il forno lontano da fonti di calore o dall'acqua.**
   L'esposizione al calore o il contatto con l'acqua possono diminuirne l'efficienza o essere causa di cattivo funzionamento, assicurarsi quindi d'installare il forno al riparo dal calore esterno o da sorgenti d'acqua.
4. Questo forno è conforme alla direttiva EMC 89/336/EEC, tuttavia si possono verificare delle interferenze se è collocato troppo vicino a radio o TV, tenerlo quindi il più lontano possibile da tali apparecchi.
5. **Le aperture di areazione sono collocate nella parte posteriore, quindi mantenere uno spazio minimo di 5 cm fra il forno e le superfici vicine.**
   Se il forno viene collocato in spazi chiusi, lasciare uno spazio minimo di 20 cm in alto.
   L'ostruzione delle aperture di areazione può determinare un cattivo funzionamento del forno. Da queste aperture esce aria calda, quindi non coprire o frapporre tende fra il forno e la parete.
6. **Per sovrapporre i forni SANYO:**
   1) Appoggiare i forni a microonde uno sopra l'altro e rimuovere le piastre fissate ciascuna con una vite, negli angoli in basso a sinistra, sul retro di entrambi i forni microonde. (Fig. 1)
   2) Rimuovere le due viti che servono fissare il telaio del forno a microonde. Rimuovere la vite che serve a fissare l'angolo in basso a destra del forno a microonde superiore. (Fig. 2)
   3) Usare i fori per le viti delle piastre superiore e inferiore per fissare i forni a microonde superiore e inferiore con le quattro viti. Fissare anche l'angolo in basso a sinistra del forno a microonde inferiore. (Fig. 3)
   4) Avvitare uno spessore di plastica nel foro condotto dell'unità superiore.



(Fig. 1)


(Fig. 2)


(Fig. 3)

ATTENZIONE: Collegare la massa a terra

Importante

I fili all'interno del cavo di alimentazione sono colorati secondo il codice seguente:

verde e giallo:	terra
blu:	neutro
marrone:	sotto tensione

Poiché i fili del cavo potrebbero non corrispondere a quelli che identificano i morsetti nella vostra spina, procedere come segue:

Il filo verde-giallo deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera E o dal simbolo ⏚ messa a terra o dai colori verde o verde-giallo.

Il filo blu deve essere collegato al morsetto indicato dalla lettera N o colorato in nero.

Il filo marrone deve essere collegato al morsetto indicato dalla lettera L o colorato in rosso.

COME USARE IL VOSTRO FORNO A MICROONDE SANYO IN MODO SICURO

Anche se il vostro forno è munito di dispositivi di sicurezza, è opportuno seguire le regole seguenti:

a) è importante non manomettere il forno inserendo delle sicurezze.

b) non frapporre oggetti fra il forno e la porta o lasciare che i residui si accumulino sulle guarnizioni. Lavatele spesso con un detersivo neutro, risciacquate e asciugate. Non usare polveri o spugne abrasive.

c) Se aperta, la porta non deve essere sottoposta a tensioni (ad esempio un bambino che si aggrappa o vi appende oggetti pesanti) che potrebbero far cadere il forno in avanti, danneggiandolo, e ferire persone.
Se danneggiato, non usare il forno finché non sia stato riparato da personale qualificato. È particolarmente importante che la porta si chiuda correttamente e che non vi siano guasti:
i) alla porta (piegata)
ii) ai cardini e alle chiusure (rotte o allentate)
iii) alle guarnizioni

d) Far eseguire le riparazioni solo da personale SANYO qualificato.

AVVERTENZA:
È normale la comparsa di fumo o vapore attorno alla porta, o la presenza di gocce d'acqua durante la cottura: la condensazione derivata dal calore del cibo non preclude la sicurezza del forno.

Nota: Alla fine della cottura o quando s'interrompe la cottura aprendo la porta, la ventola continua a girare per un minuto.

: Se il filo della spina è danneggiato deve essere sostituito dai Centri Assistenza SANYO perché si tratta di un cavo speciale. (432-0-8390-52700)

Altre precauzioni:

1. Mai rimuovere la struttura esterna perché nel forno viene impiegata elettricità ad alta tensione.
2. Non spargere acqua sul forno, specialmente vicino alle aperture di areazione.
3. Non usare il forno senza il filtro dell'aria, collocato nella parte inferiore. Per la massima efficienza tenere i filtri puliti.
4. Non far funzionare il forno in assenza di cibo da riscaldare. Il funzionamento a vuoto diminuisce la durata dei magnetron e provoca surriscaldamento. I componenti interni del forno, inoltre, possono fondere o bruciare e danneggiare il prodotto.
5. Non usare il forno senza il ripiano interno. Il cibo bruciato può macchiare la base del forno.
6. Durante la cottura non lasciare che pellicole d'alluminio, spiedini o altri oggetti metallici vengano a contatto con il verto della porta o con la cavità del forno. Si possono generare scintille, si può rompere il vetro o danneggiare le pareti del forno.
7. Non lasciare il forno incustodito quando si riscalda o si cuoce del cibo in appositi contenitori di plastica, carta o altri materiali combustibili.
8. Se compare del fumo, tenere la porta chiusa e spegnere il forno scollegando l'alimentazione.
9. Non fare niente che possa interferire col movimento dei cardini e/o delle chiusure della porta. Ciò può essere causa di cattivo funzionamento.
10. Non premere i tasti con eccessiva forza o spingerli con oggetti metallici o utensili appuntiti. Ciò può danneggiare il forno o precluderne l'effcienza.
11. Non appoggiare o sovrapporre oggetti sul forno: l'apparecchio si riscalda durante l'uso e tali oggetti possono fondere.
12. Tenere pulita la spina per assicurare un corretto funzionamento.
13. Permettere ai bambini di usare il forno senza la supervisione di un adulto solo se i bambini sono stati debitamente istruiti all'uso del forno e sono in grado di usarlo rispettando le norme di sicurezza consapevoli dei rischi derivati da un uso improprio.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

1. Tempo di cottura con il microonde
- Come accade con le altre forme di calore, le microonde possono bruciare i cibi se questi vengono riscaldati troppo.
- Non programmare il timer oltre il tempo necessario.
- La prima volta che preparate un cibo con il forno a microonde, interrompete la cottura un po' prima e controllate come procede.
- Non cuocete toppo. Quando i cibi presentano una crosta dura e secca, spegnete il forno.

2. Non riscaldare piccole quantità di prodotto o cibi secchi per lunghi periodi di tempo.
- Possono bruciare o prendere fuoco, e anche il forno può essere danneggiato se viene usato a vuoto. Mettete una tazza d'acqua quando riscaldate tali cibi.

3. Assicuratevi sempre che i contenitori chiusi, ad esempio cibo per bambini, siano aperti e forate sempre i sacchetti delle verdure prima della cottura.
- I contenitori chiusi ermeticamente possono scoppiare.

4. Evitate di riscaldare biberon o vasetti. Trasferite il prodotto in un contenitore adatto per i forni a microonde. Assaggiate il cibo per controllarne la temperatura prima di darlo ai bambini.

5. Non cuocete le uova con il guscio perché scoppiano.
- Punzecchiate l'albume prima di cuocere le uova in modo da lasciar uscire il vapore. Questo perché il tuorlo si gonfia più rapidamente dell'albume el'uovo scoppia quando viene riscaldato troppo velocemente. Le uova non possono essere bollite nel microonde.

6. Non surriscaldare.
- Durante lo scongelamento, diminuite il tempo per evitare di cuocere troppo.

7. Non usate il forno per asciugare vestiti. Poiché non esistono tempi indicativi per asciugare stoffe e carta, usare il forno a questo scopo può provocare guasti o incendi.

8. Quando riscaldate dell'acqua o altri liquidi, usate un recipiente largo per permettere alle bollicine di fuoriuscire liberamente. Nei recipienti stretti, l'acqua, bollendo, può traboccare; e ciò può succedere anche dopo lo spegnimento del forno.

LA COTTURA A MICROONDE

1. Tempi di cottura con le quantità

- Selezionare il tempo di cottura adatto alla quantità di cibo preparato.
- Quando si riscalda una quantità doppia o tripla, usate il tasto moltiplicatore appropriato.

2. Suggerimanti per una cottura uniforme

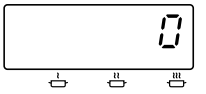
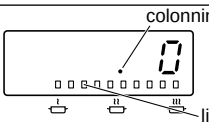
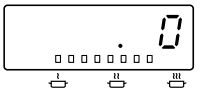
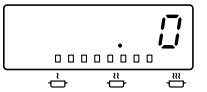
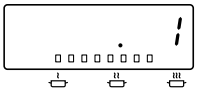
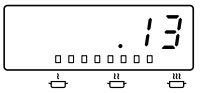
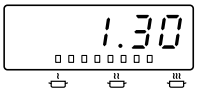
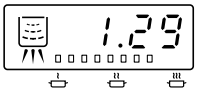
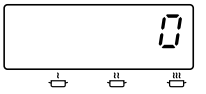
- Girate i cibi voluminosi a metà cottura.
- Quando cuocete 2 o più prodotti, girateli durante la cottura.
- Quando cuocete cibi di grosso spessore, rivoltateli a metà cottura.
- Quando cuocete prodotti che hanno parti di diverso spessore, proteggete le parti più sottili con pellicola di alluminio per evitare che si brucino.
- Quando cuocete minestre o salse, mescolatele una o due volte.

Nota: Prima di utilizzare il forno, controllate che gli utensili siano adatti a una cottura a microonde.

ISTRUZIONI (1)

COTTURA CON IL TIMER(MANUALE)

1) Collegate il cavo di alimentazione alla presa. 2) Aprite la porta. La lampadina all'interno del forno si accende.

	PROCEDIMENTO	SUL DISPLAY
1	Mettere il cibo in un recipiente adatto sul ripiano all'interno del forno e chiudere la porta. La lampadina si spegne.	 ● "0" appare sul display.
2	● Premere il tasto .	 ● La colonnina e la riga a 10 livelli di potenza appaiono sul display.
3	● Selezionare il livello di potenza 8 con i tasti programma. ● Premere: numero 8.	 ● Appare il livello di potenza "8" sulla riga.
4	● Premere il tasto .	 ● Nessun cambiamento sul display.
5	● Selezionare il tempo desiderato con i tasti programma. (es. 1 min e 30 sec) ● Premere numero 1.	 ● "1" appare sul display.
6	● Premere numero 3.	 ● "3" appare dopo il numero 1.
7	● Premere ancora lo zero.	 ● "1.30" è visualizzato sullo schermo.
8	● Premere il tasto .	 ● All'inizio della cottura l'indicatore corrispondente si accende e il timer digitale inizia il conto alla rovescia.
9	● Quando il tempo di cottura è terminato, togliere il cibo dal forno.	 ● Si sente il "bip", appare lo "0". La lampadina si spegne.

Nota: quando impiegate il forno alla massima potenza non toccate il tasto SELETTORE DI POTENZA.
La potenza massima viene selezionata automaticamente, così evitate le operazioni al punto 2 e 3. Il tempo massimo è di 10 minuti.

Cottura a 2 fasi

Seguire i passi da 1 a 7 della procedura, quindi ripetere i passi da 2 a 7 e premere il tasto START.

Cottura a 3 fasi

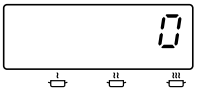
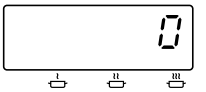
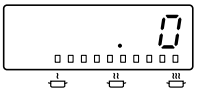
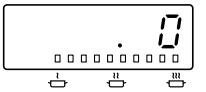
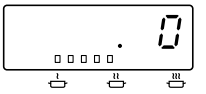
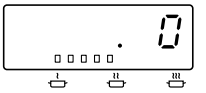
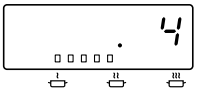
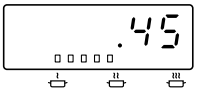
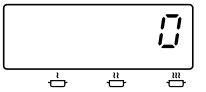
Seguire i passi da 1 a 7 della procedura, quindi ripetere due volte i passi da 2 a 7 e premere il tasto START.

ISTRUZIONI (2)

USO DEI TASTI PROGRAMMA PER MEMORIZZARE

1. Cottura programmata (1-fase) a un livello di potenza inferiore.

(esempio) Per selezionare sul programma nº4: livello di potenza 5 per 45 secondi.

	PROCEDIMENTO	SUL DISPLAY
1	● Premere il tasto M una prima volta.	 ● "0" appare sul display.
2	● Premere il tasto M . (seconda volta)	 ● Nessun cambiamento sul display.
3	● Premere il tasto programma 4.	 ● Si accende una luce sopra il tasto di programma 4 e appare la riga dei livelli di potenza.
4	● Premere il tasto .	 ● Nessun cambiamento.
5	● Selezionare il livello di potenza 5 con il tasto programma 5.	 ● Livello di potenza 5 sulla riga.
6	● Premere il tasto .	 ● Nessun cambiamento.
7	● Selezionare il ltempo con i tasti programma: premere il 4.	 ● "4" appare sul display.
8	● Poi premere il tasto 5.	 ● Vicino al "4" appare il numero 5: sul display si vede il numero 45.
9	● Premere quindi il tasto M .	 ● Lo "0" appare sul display.

Nota: Quando si utilizza la potenza massima, non premere il tasto SELETTORE DI POTENZA. Il funzionamento a potenza massima viene attivato automaticamente e pertanto si possono saltare le operazioni 4 e 5.

Cottura a 2 fasi

Seguire i passi da 1 a 8 della procedura, quindi ripetere i passi da 4 a 8 e premere il tasto MEMORIA.

Cottura a 3 fasi

Seguire i passi da 1 a 8 della procedura, quindi ripetere due volte i passi da 4 a 8 e premere il tasto MEMORIA.

ISTRUZIONI (2)

USO DEI TASTI PROGRAMMA PER MEMORIZZARE

ELENCO DEI LIVELLI DI POTENZA

LIVELLO DI POTENZA	POTENZA (W)	TEMPO MASSIMO
	EM-C1800K	
massima potenza (nessuna selezione)	1800	6 min. 00 sec.
9	1620	”
8	1440	”
7	1260	”
6	1080	”
5	900	30 min. 00 sec.
4	720	”
3	540	”
2	360	”
1	180	”
0	0	”

*Si può impostare il livello di potenza allo “0” per usare il dispositivo come un timer (fino a 60 minuti). In tal caso la lampadina del forno non si accende. Solo l’indicazione del tempo rimasto decresce dopo l’accensione del forno.

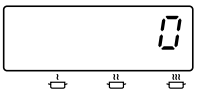
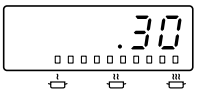
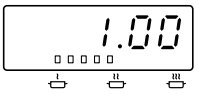
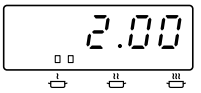
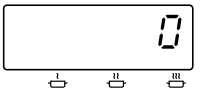
Nota:

1. Il “bip” suona ogni volta che si preme un bottone.
2. Se il numero desiderato non viene visualizzato, premere il tasto CORREZIONI e ripetere le procedure dall’inizio.
3. Se viene selezionato un tempo superiore a quello massimo di immissione, la seguente operazione con i tasti è impossibile.
4. Per selezionare 1 minuto (60 secondi) digitare “100”.
5. L’operazione di memorizzazione è completata premendo il tasto MEMORIA.
   Se il tasto MEMORIA non viene premuto, la nuova selezione non viene memorizzata e resta valida quella precedente.

2. Conferma della memoria

(esempio) Quando il programma n° 3 è impostato su:

1ª selezione: Potenza massima 30 sec. 2ª selezione: Livello di potenza 5 1 min. 3ª selezione: Livello di potenza 2 2 min.

	PROCEDIMENTO	SUL DISPLAY
1	● Aprire la porta.	 ● "0" appare sul display.
2	● Premere il tasto 3.	 ● Programma n° 3. ● Selezionare il livello di potenza 10. ● Impostare un tempo di 30 secondi. (I fase)
3	● Premere di nuovo il tasto 3.	 ● Programma n° 3. ● Selezionare il livello di potenza 5. ● Impostare un tempo di 1 minuti. (II fase)
4	● Premere di nuovo il tasto 3.	 ● Programma n° 3. ● Selezionare il livello di potenza 2. ● Impostare un tempo di 2 minuti. (III fase)
5	● Premere il tasto " C ".	 ● Lo "0" appare sul display.

Nota:

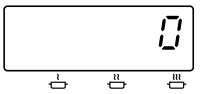
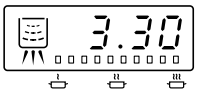
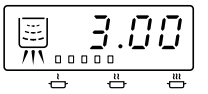
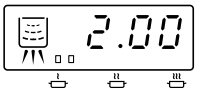
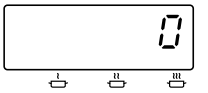
1. Premere il tasto CORREZIONI dopo aver confermato il contenuto della memoria.
2. Se non c'è nulla in memoria, il tasto di selezione del programma lampeggia.
3. Se volete cambiare la memoria di un programma, premere il tasto MEMORIA due volte e poi programmare di nuovo come indicato alle pagine 60–61.

ISTRUZIONI (3)

METODO DI RISCALDAMENTO

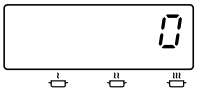
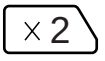
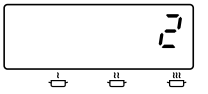
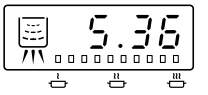
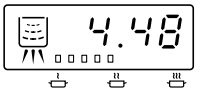
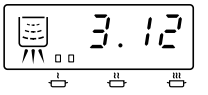
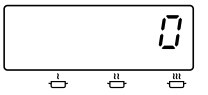
1. Uso normale

(esempio) Quando il programma n° 3 è impostato su:
1ª selezione: Potenza massima 30 sec. 2ª selezione: Livello di potenza 5 1 min. 3ª selezione: Livello di potenza 2 2 min.

	PROCEDIMENTO	SUL DISPLAY	
1	● Mettere il cibo nel forno.		● "0" appare sul display.
2	● Premere il tasto programma 3. (inizia il riscaldamento)		● L'indicatore del numero "3" del tasto di selezione del programma s'illumina. ● Appare il tempo di cottura totale e inizia il conto alla rovescia.
			● Terminata la 1ª fase, appare il tempo di cottura rimanente e inizia il conto alla rovescia.
			● Terminata la 2ª fase, appare il tempo di cottura rimanente per la 3ª fase e il conto alla rovescia arriva a zero.
3	● Il tempo di cottura è terminato. ● Togliere il cibo dal forno.		● Si sente il "bip", lo "0" appare sul display.

2. Uso del tasto MOLTIPLICATORI

(esempio) Per raddoppiare.

	PROCEDIMENTO	SUL DISPLAY	
1	● Mettere il cibo nel forno.		● Lo "0" appare sul display.
2	 ● Premere il tasto [x2] .		● Appare il "2".
3	● Premere il tasto programma n°3. (inizia il riscaldamento)		● L'indicatore del numero "3" del tasto di selezione del programma s'illumina. ● Appare il tempo di cottura totale per la 1ª fase e inizia il conto alla rovescia.
			● Terminata la 1ª fase, appare il tempo di cottura rimanente e inizia il conto alla rovescia.
			● Terminata la 2ª fase, appare il tempo di cottura rimanente per la 3ª fase e il conto alla rovescia arriva a zero.
4	● Il tempo di cottura è terminato. ● Togliere il cibo dal forno.		● Si sente il "bip", appare lo "0".

● Premere una volta il tasto MOLTIPLICATORI "x3". Viene selezionata la cottura a quantità tripia e nel display appare "3".

PRECAUZIONI DURANTE LA COTTURA

1. Per controllare il cibo
Si può aprire la porta in qualsiasi momento.
La cottura s'interrompe. Il tempo rimasto appare sul display e la riga dei livelli di potenza si accende. Inoltre, s'illumina l'indicatore del tasto di selezione del programma.

2. Per riprendere la cottura dopo aver controllato il cibo.
Chiudere la porta e premere il tasto START.

3. Per interrompere la cottura
Premere il tasto CORREZIONI.

4. Quando viene selezionato un programma non incluso nella memoria
Lo "0" appare sul display e si accende una luce sul numero del programma; il forno interrompe l'operazione senza riscaldare.

5. Tempo di cottura per una quantità doppia.
Il tempo di cottura per una quantità doppia è 1,6 volte il tempo della quantità normale.

6. Tempo di cottura per una quantità tripla.
Il tempo di cottura per una quantità tripla è 2,1 volte il tempo normale.

7. Limitazioni sulla cottura multipla.
Quando si usa un livello di potenza superiore a 6, il tempo massimo di riscaldamento è di 12 minuti.
Quando si usa un livello di cottura inferiore a 5, il tempo massimo di riscaldamento è di 60 minuti.

Tempo max				
LIVELLO DI POTENZA	Quantità doppia		Quantità tripla	
	Tempo max	Tempo di riscaldamento	Tempo max	Tempo di riscaldamento
10~6	6 min 00 sec	9 min 36 sec	5 min 43 sec	12 min 00 sec
5~1	30 min 00 sec	48 min 00 sec	28 min 35 sec	60 min 00 sec

UTENSILI E MATERIALI DA USARE

VETRO
Stoviglie da forno (adatte a un calore intenso) come terrine, piatti, vassoi, tazze, casseruole e ciotole senza decorazioni metalliche.

PORCELLANA
Ciotole, tazze, servizi, piatti e piatti da portata senza decorazioni metalliche.

VASELLAME IN TERRACOTTA
Piatti, tazze, boccali e ciotole.

PLASTICA
Pellicole in plastica possono essere usate come coperchio. Avvolgere il piatto con la pellicola e premerla ai bordi. Il piatto dovrebbe essere fondo abbastanza in modo da evitare che la pellicola tocchi il cibo; a contatto col cibo essa può fondere per il forte calore; inoltre la pellicola stessa deve essere bucherellata per lasciare uscire il vapore. Piatti in plastica, tazze, contenitori in plastica da freezer semi-rigidi, sacchetti in plastica possono essere usati per brevi tempi di cottura: usateli con cautela perché la plastica può fondere col calore del cibo.

Da non usare per la cottura a microonde

UTENSILI METALLICI
Gli utensili metallici non sono adatti perché il metallo protegge il cibo dall'energia delle microonde sul fondo e ai lati, e la cottura non risulterebbe uniforme. Inoltre essi possono causare curvature e danni al forno.

DECORAZIONI METALLICHE
Evitare di usare piatti e teglie decorate. Le decorazioni metalliche interferiscono con la normale cottura e possono causare danni.

PELLICOLE DI ALLUMINIO
Evitare di usare fogli di alluminio perché possono interferire con la cottura e possono causare pericolose piegature. Comunque si possono usare pezzi più piccoli, ad esempio per ricoprire zampe e ali di volatili. Qualsiasi foglio di alluminio comunque dovrebbe essere distante almeno 2,5 cm dalle pareti del forno.

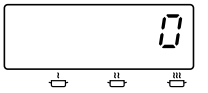
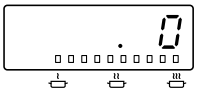
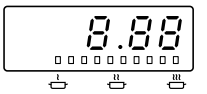
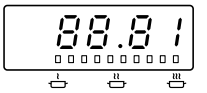
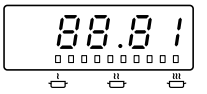
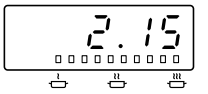
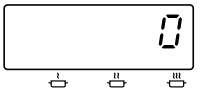
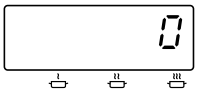
LEGNO
Ciotole e taglieri in legno si seccano quando vengono usati nel microonde e possono incrinarsi e spaccarsi.

ALTRI MATERIALI
Evitare di usare utensili incrinati o difettosi, comprese stoviglie per il microonde.

AVVERTENZA: Non usare lacci in metallo o carta o sacchetti in plastica: surriscaldandosi i lacci possono causare incendi.

CONTROLLO DEL TEMPO ACCUMULATO, NUMERO DELLE APERTURE DELLA PORTA E REGOLAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Il display visualizza il tempo di cottura accumulato o il numero delle aperture della porta attraverso l'uso dei tasti. Inoltre è possibile cambiare il tempo di cottura rimasto, il suono e il volume del segnale acustico.

	PROCEDIMENTO	SUL DISPLAY
1	● Premere il tasto [C] .	 ● "0" appare sul display.
2	● Premere il tasto [🕘] .	 ● La colonnina e il livello di potenza 10 appaiono sul display.
3	● Premere il tasto 8 per tre volte.	 ● "8.88" appare sul display.
*	● Il procedimento nei punti 1–3 è lo stesso per ogni opzione. Selezionare la quarta cifra come segue per controllare o cambiare i modi.	
4	● Selezionare una delle seguenti opzioni (1–0) usando il tasto di selezione del programma.	 ● Ad esempio, selezionare "1". (tempo di cottura accumulato)
5	● Premere il tasto [◇] .	 ● Tutte e quattro le cifre lampeggiano.
6	● Premere il tasto [◇] di nuovo.	 ● Il numero "2.15" mostra le ore totali di utilizzo.  ● Nel caso in cui opzioni diverse da 1 e 2 siano selezionate al punto 4, "0" appare sul display a conferma che la nuova selezione è stata accettata.
7	● Premere il tasto [C] .	 ● Nel caso delle opzioni 1 o 2, premere il tasto CORREZIONI per cancellare il display. (non necessario per le altre opzioni).

Al punto 4 si possono scegliere le seguenti operazioni selezionando i numeri corrispondenti:

OPZIONI:

1 . . . Tempo di cottura accumulato.
2 . . . Numero delle aperture della porta. (100 volte)
3 . . . Indicazione del tempo di cottura rimasto. (quando s'interrompe la cottura aprendo la porta)
4 . . . Per cancellare il tempo di cottura rimasto. (quando s'interrompe la cottura aprendo la porta)
5 . . . Tono del segnale acustico quando la cottura è ultimata. (Pip, Pip, Pip)
6 . . . Tono del segnale acustico quando la cottura è ultimata. (Piip)
7 . . . Volume del segnale acustico. (basso)
8 . . . Volume del segnale acustico. (medio)
9 . . . Volume del segnale acustico. (alto)
0 . . . Volume del segnale acustico. (zero)

ACCORGIMENTI E PULIZIA

TENERE SEMPRE IL FORNO PULITO

1. Pulizia del vetro interno della porta e della parte anteriore del forno. Per un migliore funzionamento e per mantenere un alto grado di sicurezza il vetro interno della porta e la parte anteriore del forno dovrebbero essere privi di residui di cibo o grasso.
Strofinate queste parti con un detergente delicato, sciacquate e asciugate. Non usare mai panni o polveri abrasive.

2. Pulizia dell'interno del forno.
Dopo l'uso assicurarsi di ripulire residui di liquidi, olii e cibo il più velocemente possibile. Se il forno viene usato quando è sporco, la sua efficienza diminuisce e lo sporco si appiccia alle pareti, causando cattivi odori. Pulite l'interno con un panno umido, acqua tiepida e un detergente delicato, risciacquate con un panno umido. In particolare il piano del forno ha la tendenza a macchiarsi a contatto di spezie e cibo. Poiché questo può causare odori ed eccessive bibrazioni, nantenere questa parte pulita.

AVVERTENZA: non pulire le parti verniciate o in plastica con candeggina, solventi o altri detergenti simili, poiché questo può intaccare o modificare la forma di tali parti.

3. Il copriventola (nella parte superiore della cavità del forno) può essere delicatamente pulito in loco o rimosso per essere lavato. La protezione è di mica rinforzata ai lati e dietro. Rimuovete con attenzione il copriventola, tirate in avanti per toglierlo. Lavate solo in acqua tiepida (non calda) e detergente, risciacquate ed asciugate. Evitate di colpire o piegare la ventola poiché questo può modificare la distribuzione delle microonde nel forno.
Per ricollocare il copriventola, posizionarlo sulle guide ai lati e in fondo alla camera di cottura.

4. Pulite regolarmente il filtro dell'aria (almeno una volta la settimana). Non usare il forno senza il filtro.

COSA FARE IN CASO DI GUASTI

1. Se appare una delle indicazioni seguenti, individuare e rimediare al problema.

Nella finestra del display lampeggia "U-50".
Quando si usano i tasti SELETTORI DI PROGRAMMA il tasto deve essere toccato entro un minuto dalla chiusura dello sportello. Dopo aver inserito la spina del cavo di alimentazione in una presa a muro della rete elettrica, aprire e chiudere lo sportello e poi premere il tasto.
→ Aprire e chiudere lo sportello e poi premere il tasto prima che passi 1 minuto.

* Questa funzione serve ad impedire il funzionamento quando non c'è cibo nel forno.

Nella finestra del display lampeggia "U-10".
Il forno funziona senza che ci sia cibo in esso.
→ Toccare il tasto CORREZIONI, mettere il cibo nel forno e riavviare.

2. Questo è il funzionamento normale:
La ventola di raffreddamento gira per un po' dopo che la cottura è terminata, oppure dopo che è stata interrotta perché lo sportello è stato aperto oppure perché durante il funzionamento è stato toccato il tasto CORREZIONI.
→ Il funzionamento della ventola di raffreddamento continua per cinque minuti in modo da mantenere freschi i componenti elettronici.

3. Questo funzionamento non è nella norma:
Contattare il centro di assistenza tecnica più vicino, o il rivenditore di fiducia.
Questo forno è dotato della funzione di autodiagnosi.
– Quando sul display appare il codice di errore "E" (esempio: E-21), significa che è necessario l'intervento di un tecnico del servizio di assistenza. Disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa a muro della rete elettrica e contattare il centro di servizio tecnico di assistenza.
– Quando l'indicatore del magnetron nel pannello dei comandi si accende significa che la durata di vita del magnetron sta per arrivare al termine. Richiedere la sostituzione del magnetron al centro di servizio tecnico di assistenza, prima di un vero guasto.

* Per nessun motivo bisogna rimuovere o comunque intervenire su parti componenti o viti.
"POTREBBE RIVELARSI MOLTO PERICOLOSO."

Eseguite questi semplici controlli prima di contattare il Centro di Assistenza SANYO.

* Se la lampada all'interno non si accende quando eseguite le operazioni:
1. Assicuratevi che la spina sia inserita correttamente.
2. assicuratevi che il cavo di alimentazione sia ben inserito.
Nota: La presa deve essere protetta da un fusibile.
3. Assicuratevi che la porta sia completamente chiusa.
4. Assicuratevi che sia stato memorizzato un programma.

* Prima di cambiare la lampadina, assicuratevi che la spina di alimentazione sia disinserita.

* Se la lampadina è accesa e l'adeguato selettore di potenza o l'indicatore di cottura preprogrammato sono accesi, ma il cibo non viene riscaldato:
1. Assicuratevi che il cibo non sia completamente coperto da un contenitore di metallo.

* Rumore eccessivo durante l'utilizzo:
1. Assicuratevi che le scintille durante la cottura non siano causate dall'uso improprio di utensili metallici o aventi strisce o guarnizioni di metallo, di stagnola o spiedini.
2. Assicuratevi che il ripiano sia correttamente collocato all'interno del forno.
3. Controllate che il cibo o il recipiente non tocchino le pareti interne del forno.

*** Se compare del fumo, tenete chiusa la porta del forno e spegnete il forno scollegando l'alimentazione.**

SPECIFICAZIONI E ACCESSORI

Specificazioni

	EM-C1800K
Potenza in uscita	1800W ~ 180W
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni d'ingombro	422(l) × 560(P) × 335(H) mm
Dimensioni della cavità	330(l) × 330(P) × 175(H) mm
Peso	32.5 Kg

Accessori

Menu 1
Manuale d'istruzione 1
Filtro d'aria. 1

SANYO ELECTRIC CO., LTD.
OSAKA JAPAN
1/'99 Printed in Japan

CODE NO. 432-6-414S-56600-A